



Essência da arte em elaborar vinhos jovens e versáteis. Arte de Casa Valduga cujo nome traduz a essência da arte em elaborar vinhos jovens, versáteis, que agradam a todos os paladares.



Vinho Fino Branco Seco



Chardonnay e Moscato



8° a 10°C



Canapés, saladas, peixes e frutos do mar.

VISÃO: Coloração amarelo esverdeado claro, límpido e brilhante.

OLFATO: Boa intensidade e fineza aromática, evidenciando-se notas de frutas cítricas e tropicais como abacaxi, além de nuances de flores brancas.

PALADAR: Se mostra um vinho leve, equilibrado e sutil, com uma acidez muito refrescante. Final de boca persistente e frutado.

Link do produto:

<https://casavalduga.com.br/pt/produtos/arte>

FICHA TÉCNICA

INFORMAÇÃO VITÍCOLAS

Variedades: Chardonnay | Moscato

Clone Varietal: ENTAV95 | R2

Porta-Enxerto: Paulsen 1103 | Paulsen 1103

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Densidade/ha: 4.000 plantas

Tipo de Poda: Cordão Esporonado

Carga de Gemas/ha: 80.000

Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção

Colheita: Manual e seletiva

Transporte em caixas de até 16 kg.

VINIFICAÇÃO

Seleção final dos cachos

Desengace das uvas frescas

Maceração emfrio por 8 horas

Prensagemdescontínua e delicada prensa comatmosfera inerte

Clarificação do mosto

Fermentado por leveduras selecionadas Saccharomyces cerevisiae

Fermentação alcoólica comtemperatura de 15° a 16°C

Assemblage

Estabilização tartárica

- Filtração

Engarrafamento.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 11%vol

Acidez Total: 5,95g/L de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,1mg/L de ácido acético

Densidade: 0,993

Extrato seco: 18,8

So2 Total | Livre: 92,5 | 30,0 mg/L

Açúcares totais em glicose

pH: 3,12