CASA VALDUGA

DESDE 1875

CASA VALDUGA

VINHOS

GRAN PINOT NOIR

2020 | 750ml

Link do produto: https://casavalduga.com.br/pt/produtos/gran-pinot-noir

Durante 18 meses, repousa em barricas, onde o sutil eco dos cantos gregorianos permeia o ambiente, criando micro□ondulações que transformam cada gota em uma experiência sensorial única. Este contato divino entre o vinho e a madeira confere camadas complexas de aromas e sabores, que evoluem com delicadeza ao longo do tempo. Após o envasamento, descansa por mais 30 meses em cave, atingindo um equilíbrio sublime.

Vinho Fino Tinto Seco

Pinot Noir

Guarda até 10 anos. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.

18 meses - 40% Foudres de 2500L/ 30% barricas de primeiro uso / 30% barricas de segundo uso / 100% madeira francesa

Carnes vermelhas de até quantidade média de gordura (filés, patinhos, alcatra) com molhos. Codornas, carne de pato, presunto parma. Risoto ou massa de funghi. Chocolates com altas % de cacau. Queijos de massa mole e sabor marcante - Brie, Camembert, Burrata de búfalo.

16° a 18°C

VISÃO: Cor vermelho castanho, translúcido e brilhante. Lágrimas densas e generosas.

OLFATO: Intenso, complexo e de muitas camadas. Parte de uma base de frutas muito maduras que lembra a geleia de amoras e avança para maturidade trazendo notas de tabaco, couro, trufas e alcaçuz.

PALADAR: Corpo pleno e suculento, taninos aveludados e elegante. A harmonia se funde entre o frescor da acidez vivaz e o calor de um álcool potente. As sensações do retro olfato são muito persistentes com leve toque de resina ao final, fechando esse conjunto apaixonante.

MEDALHA OURO

Challenge Internacional Du Vin | França | 2020 | 2020

FICHA TÉCNICA

INFORMAÇÕES VITÍCOLAS

Sistema de Produção: Espaldeira Simples
Tipo de Poda: Cordão Esporonado
Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.
Colheita: Manual e seletiva.
Código do produto: GR271GF
Código EAN: 789827697315-8
Código DUN: 1789827697315-5
Quantidade por caixa: 6 unidades

VINIFICAÇÃO

- Elaboração estilo Borgogna, buscando a intensidade na jovialidade, e posterior evolução para formação do bouquet complexo.
- Uvas colhidas com leve sobre-maturação, provenientes da Serra Gaúcha e do vinhedo Caravaggio localizado em Encruzilhada do Sul
- Seleção manual dos cachos.
- Desengace suave.
- Maceração pré-fermentativa em frio - a 5°C por 4 dias. Fermentação a temperatura de 20 a 22°, com regime de movimentação das cascas em pisage e delestage.
- Maceração pós fermentativa.
- Descuba e transferência para barris de carvalho.
- Fermentação malotática e posterior maturação em barris, com constante battonage.
- Evolui ao longo de 18 meses, descansando sob a melodia dos cânticos gregorianos.
- Filtração pré-envase.
- Envase e envelhecimento nas caves subterrâneas.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 14%
Acidez Total: 6,75 g/L de Ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,43 g/L de Ácido Acético
Densidade: 0,994 g/L
Extrato Seco: 32 g/L
SO2 total: 0,060 g/L
SO2 Livre: 0,016 g/L
Açúcares Totais em glicose: 2,13 g/L açúcares
pH: 3,36