



A vocação vitivinícola da Família Valduga aflorou no coração do Vale dos Vinhedos, onde há mais de um século era denominado como Via Leopoldina, sendo impulsionados pela vontade de prosperar e extrair do solo o suficiente para se viver com dignidade. Respeitar o terroir e compreender que cada casta de uva irá se desenvolver de maneira distinta são as Raízes que alicerçam o desenvolvimento de uma grande história. A procura incessante pela verdadeira Identidade de cada parcela de solo e seu minucioso estudo, nos estimula a buscarmos os melhores resultados.



Vinho Branco Seco



Chardonnay



8° a 10°C



Queijos cremosos, peixes, molhos leves e frutos do mar

VISÃO: Coloração amarelo palha, límpido e brilhante.

OLFATO: Destaca-se pela fineza e delicadeza aromática, evidenciando-se notas de frutas frescas como maçã e pera. Sua evolução na taça revela nuances de frutas tropicais, como abacaxi.

PALADAR: Pleno, com bom ataque de boca e muito frescor, apresenta equilíbrio e untuosidade, qualidade clássica dos bons Chardonnays. Final de boca persistente, com retrogosto que remete essencialmente às notas de abacaxi.



Brasil Wine
Challenge | 2024 |
2023

FICHA TÉCNICA

INFORMAÇÕES VITÍCOLAS

Clone Varietal: Entav 95
Porta-Enxerto: Paulsen 1103
Sistema de Produção: Espaladeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Cordão Esporonado
Carga de Gemas/ha: 60.000
Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção
Colheita: Manual e seletiva.

VINIFICAÇÃO

Seleção final dos cachos
Desengace das uvas frescas
Maceração pré-fermentativa a frio por 8 horas
Prensagemdescontínua e delicada prensa comatmosfera inerte
Clarificação do mosto
Uso de leveduras selecionadas Saccharomyces cerevisiae
Fermentação alcoólica comtemperatura de 14° a 16°C
Estabilização tartárica
Filtração
Engarrafamento

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 14%
Acidez Total: 76,9 meq/L de ácido tartárico
Acidez Volátil: 3,1 meq/L de ácido acético
Densidade: 0,992
Extrato Seco: 23,7 g/L
SO2 Total/Livre: 122,7 / 27,2 mg/L
Açúcares totais emglicose: 2,5 g/L
pH: 3,14