



Link do produto:  
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/granchardonnay/gran-chardonnay-do>

*O Vale dos Vinhedos, localizado na Serra Gaúcha, é a primeira região vitivinícola com Denominação de Origem no Brasil. Solos profundos, amplitude térmica de 12°C entre o dia e a noite e temperatura média de 17°C, fazem deste o terroir de excelência no Brasil para o cultivo da variedade Chardonnay.*



Vinho Branco Seco



Chardonnay



Vale dos Vinhedos



12 meses - Barrica e Foudre de Carvalho Francês



08° a 10°C



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



Massas, carnes brancas, fondues, queijos médios e fortes.

**Visão:** Límpido, brilhante de coloração amarelo palha e reflexos esverdeados.

**Olfato:** Aroma fascinante e envolvente com intensas notas de frutas tropicais e maduras como abacaxi e carambola envolvidas por nuances de chocolate branco e baunilha. Este complexo aroma é cedido pela combinação de barricas e foudres de carvalho francês, conferindo complexidade e elegância.

**Paladar:** Na boca é volumoso e potente, revelando todo o seu vigor e caráter, com fina acidez. Na parte retronasal remete todo seu complexo olfativo de frutas maduras e notas finas elegantes da madeira. Possui longa persistência.



Bronze | 87 pontos  
Decanter 2024  
Safrá 2021



Oro  
Concorso Bacchus  
2024  
2021 | 750ml



Gran Ouro  
Wines of Brazil  
Awards | 2020  
Safrá 2019



Link do produto:  
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/granchardonnay/gran-chardonnay-do>

## FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Entav 95

Porta-Enxerto: 3309

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Densidade/ha: 4.000 plantas

Tipo de Poda: Cordão Esporonado

Carga de Gemas/ha: 33.000

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

Colheita: Manual e seletiva.

Código do produto: GR264GF

Cód. EAN: 7898276970553

Cód. DUN: 17898276970550

Quantidade por caixa: 6 unidades

## VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio por 10 horas;
- Prensagem descontínua e delicada - prensa com atmosfera inerte;
- Clarificação do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 14° a 16°C;
- Final da fermentação alcoólica em barricas;
- Maturação sobre borras finas por 12 meses em foudres de carvalho francês de primeiro ano com capacidade de 2.500l, com tostagem média e de barricas francesas tipo Borgonha de 228 litros e média tostagem;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Engarrafamento.
- Maturação de 12 em garrafa.

## LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 14%

Acidez Total: 74 meq/L de ácido tartárico

Acidez Volátil: 5 meq/L de ácido acético

Densidade: 0,990

Extrato Seco: 18 g/L

SO2 Total: 160 mg/L

SO2 Livre: 18 mg/L

Açúcares totais em glicose: 2,01 g/L

pH: 3,31

