

CASA VALDUGA
LICOROSOS
Late Harvest



O Casa Valduga Late Harvest somente é elaborado em safras excepcionais, onde o clima permite que a matéria-prima seja colhida sobrematurada e com sanidade perfeita, concentrando naturalmente açúcares, acidez e aromas.

Composto pelas tradicionais castas brancas Chardonnay e Gewurztraminer e maturado 12 meses em barricas de carvalho francês, é o acompanhamento ideal para diversos pratos e momentos.



Vinho Branco Licoroso



50% Chardonnay e 50% Gewurztraminer



Serra do Sudeste



12 meses em Carvalho Francês



10° a 12°C



Queijos azuis, Tiramisù,
Mousse de maracujá

Visão: Apresenta coloração amarelo-dourado, límpido e brilhante. Com abundante formação de lágrimas, indicando a estrutura que o vinho proporcionará no ato da degustação.

Olfato: Notas de laranja confitada e damascos são nitidamente percebidas no ataque, logo sendo permeadas pelas nuances de mel e baunilha. Com a evolução em taça delicados traços de amêndoas tostadas são revelados.

Paladar: Complexo e intenso, onde toda a potência é suavizada pelo residual natural de açúcar. É um vinho untuoso, com bastante volume de boca e acidez equilibrada.



Ouro
Grande Prova de
Vinhos | 2019

FICHA TÉCNICA



Sistema de Produção: Espaladeira Simples

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 em estágio de sobrematuração;
- Desengace das uvas frescas;
- Prensagem;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica em temperatura de 14° a 15°C;
- Interrupção da fermentação por frio;
- Maturação por 12 meses em barricas de carvalho francês;
- Envase e rotulagem.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 12%

Acidez Total: 6 g/l de ácido tartárico

Densidade: 1,038

Extrato Seco: 110,2 g/l

SO2 Total | Livre: 183,1 mg/l | 22,9 mg/l

Açúcares totais em glicose: 80 g/l

pH: 3,38