



Contemplamos o nosso terroir como um guia que evidencia a sua magnífica geografia conectada à essência do vinhedo. Um verdadeiro convite ao exclusivo universo das riquezas de cada terroir. Localizado na região da Serra do Sudeste Gaúcho está o município de Encruzilhada do Sul. O relevo formado por um planalto com suaves ondulações, somado ao perfil do solo de origem granítica e as noites amenas, resulta em vinhos de caráter único e de grande vivacidade.



Vinho Branco Seco



Viognier



Serra do Sudeste



8° a 10°C



Queijos cremosos, peixes,
molhos leves e frutos do mar.

Visão: Coloração amarelo palha, límpido e brilhante.

Olfato: De grande intensidade aromática, com notas de frutas como pêssego e damasco, acompanhadas por nuances de mel e um delicado toque de flor de acácia.

Paladar: Pleno e intenso, revela um ataque com sutis notas doces e acidez em perfeito equilíbrio. Um vinho de volume, com textura untuosa e grande persistência. Exímio exemplar do varietal Viognier.



90 Pontos
Guia Descorchados |
Chile | 2022
Safrá 2021



90
Guia Adega | Melhor
Viognier Guia Adega
Brasil | 2018
Safrá 2018



Bronze
Decanter World
Wine Awards |
Londres | 2022
Safrá 2020

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/terroir-exclusivo/terroir-exclusivo-viognier>

FICHA TÉCNICA



Clone Varietal: 642
Porta-Enxerto: 3309
Sistema de Produção: Espaladeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Guyot
Carga de Gemas/ha: 60.000
Práticas Vitícolas: Desbrota, despona, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.
Colheita: Manual e seletiva.

Código do produto: TR300GF
Cód. EAN: 7898276972601
Cód. DUN: 17898276972608
Quantidade por caixa: 6 unidades

VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio por 12 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;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Envase;

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 12,5%
Acidez Total: 72 meq/L de ácido tartárico
Acidez Volátil: 2,5 meq/L de ácido acético
Açúcares totais em glicose: 1,75 g/L
pH: 3,54
Densidade: 0,991
Extrato seco: 23,2 g/L
SO2 Total | Livre: 130 | 39,9 mg/L

Link do produto:
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/terroir-exclusivo/terroir-exclusivo-viognier>