



*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. A Campanha Gaúcha, região de fronteira, localiza-se ao oeste do estado do Rio Grande do Sul. A combinação do relevo em forma de coxilhas, solos sedimentares e verões quentes com dias ensolarados, resulta em vinhos de notável equilíbrio e grande complexidade.*



Vinho Tinto Seco



Tannat



12 meses em Cave



Campanha



8 meses em Carvalho Francês



16° a 18°C



Guarda de 8 a 12 anos. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.



15 a 30 minutos.



Cordeiro, Carnes de caça, Queijos maduros, Charcutaria.

**Visão:** Coloração rubi intenso e profundo.

**Olfato:** A passagem de 8 meses por barricas de carvalho francês proporciona grande complexidade aromática, com notas de couro e baunilha integradas às nuances de frutas vermelhas e negras, denotando a plena maturação da fruta.

**Paladar:** Os taninos mostram-se firmes, sustentando a acidez e garantindo uma longa persistência.



Menção Honrosa  
Internacional Wine  
Challenge | Londres |  
2023  
Safrá 2020



Ouro  
Wines of Brazil  
Awards | 2020  
Safrá 2017



Prata  
Cinve - Concurso  
Internacional Vinos  
y Espirituosos da  
Espanha | Espanha |  
2019  
Safrá 2015

Link do produto:

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



## FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: 717  
Porta-Enxerto: S04  
Sistema de Produção: Espaladeira  
Densidade/ha: 4.000 plantas  
Tipo de Poda: Cordão Esporonado  
Carga de Gemas/ha: 40.000  
Práticas Vitícolas: Desbrota, despona, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.  
Colheita: Manual e seletiva. Transporte da uva em caixas com até 16 Kg.

Código do produto: PR157GF  
Cód. EAN: 7898276972267  
Cód. DUN: 17898276972264  
Quantidade por caixa: 6 unidades

## VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio por 12 horas;
- Fermentado por leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 25° a 27°C;
- Pigeage e delestage durante 15 dias de maceração pelicular;
- Descuba;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 8 meses em barricas de carvalho francês;
- Engarrafamento;
- Afinamento em cave por 12 meses.

## LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 14%  
Acidez Total: 79 meq/l de ácido tartárico  
Acidez Volátil: 8,16 meq/l de ácido acético  
Densidade: 0,995  
Extrato Seco: 30 g/l  
SO2 Total: 93,5 mg/l  
SO2 Livre: 35,5 mg/l  
Açúcares totais em glicose: 2,1 g/l  
pH: 3,5

Link do produto:

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