CASA VALDUGA

TERROIR

Gewurztraminer

2023 | 750 ml

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 Fino Branco Seco

Gewurztraminer

Serra do Sudeste

8º a 10ºC

Queijos leves, carnes brancas, frutos do mar, sushi.

Visão: Coloração amarelo-palha, límpido e brilhante.

Olfato: De boa intensidade e fineza, com notas que remetem a flores brancas como a flor de pitangueira e o jasmim, combinado à delicadeza das rosas. No segundo momento, frutas cítricas maduras e toques de pera e lichia, mostram sua exuberância e complexidade aromática, acompanhadas por nuances de especiarias.

Paladar: Equilibrado, de boa acidez associada a uma maciez envolvente. Denota elegância e um final de agradável sensação frutada.

90 PONTOS
90 Pontos
Guia Descorchados | Chile | 2024
Safra 2023

90 PONTOS
90 pontos
Guia Adega | Brasil | 2021
Safra 2021

MEDALHA OURO
Ouro
Grande Prova de Vinhos | 2019
Safra 2019

Link do produto:
https://www.casavalduga.com.br/produtos/terroir/terroir-exclusivo-gewurztraminer

CASA VALDUGA
DESDE 1875

CASA VALDUGA
TERROIR
Gewurztraminer
2023 | 750 ml

Link do produto:
https://www.casavalduga.com.br/produtos/terroir/terroir-exclusivo-gewurztraminer

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: INRA 47
Porta-Enxerto: 3309
Sistema de Produção: Espaldeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Sylvoz
Carga de Gemas/ha: 40.000
Práticas Vitícolas: Arqueamento dos ramos, desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção. Viticultura sustentável e de precisão, respeitando o meio ambiente.
Colheita: Manual e seletiva.

Código do produto: PR134GF
Cód. EAN: 7898276970607
Cód. DUN: 17898276970604
Quantidade por caixa: 6 unidades

VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração em frio por 8 horas;
- Prensagem descontínua e delicada;
- Prensa com atmosfera inerte;
- Clarificação do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15º a 16ºC;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Engarrafamento.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 14%
Acidez Total: 6,2 g/L de Ácido tartárico
Açúcares Totais em glicose: 3,5 g/L
pH: 3,18