



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 Tinto Seco



86% Syrah e 14% Viognier



6 meses em Cave



Serra do Sudeste



8 meses em Carvalho Francês



14° a 16°C



Guarda de 4 a 6 anos. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.



15 a 30 minutos

Visão: Coloração vermelho rubi de média intensidade, límpido e brilhante, com delicados reflexos violáceos.

Olfato: Exemplar de grande complexidade aromática, permeando entre as notas florais e frutadas. O ataque mostra-se exuberante em frutas negras, como cereja e ameixa. Ao decorrer da degustação, outras camadas de aromas são reveladas, evidenciando a presença do Viognier com a marcante nota de violeta e laranja confitada. Especiarias permeiam as frutas, onde a pimenta preta é a protagonista, justificando o marcante perfil aromático da Syrah.

Paladar: No paladar, os taninos da casta Syrah mostram-se perfeitamente redondos e macios, sendo guarnecidos pelo frescor da Viognier. Retrogosto amplo e repleto de frutas vermelhas, culminando em uma textura envolvente.



90 Pontos
Guia Adegas | Brasil |
2023
Safra 2022



90 pontos
Guia Adegas | Brasil |
2021
Safra 2020



90 Pontos
Guia Descorchados |
Chile | 2024
Safra 2022

Link do produto:

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

FICHA TÉCNICA



VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Seleção óptica de grãos;
- Maceração pré-fermentativa a frio por 24 horas;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Cofermentação alcoólica de ambas as variedades (86% Shiraz e 14% Viognier);
- Controle de temperatura de 20° a 24°C;
- Pigeages e delestagens durante 12 dias de maceração pelicular;
- Descuba;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 8 meses em barricas de carvalho francês;
- Engarrafamento;
- A finamento em cave por 3 meses.

Código do produto: TR301GF

Cód. EAN: 7898276972649

Cód. DUN: 17898276972646

Quantidade por caixa: 6 unidades

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 13,0

Acidez Total: 5,00g/L de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,56mg/L de ácido acético

Densidade: 0,995

Extrato seco: 30,5

So2 Total | Livre: 80,0 | 27,0

Açúcares totais em glicose: 3,5

pH: 3,65

Link do produto:

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