CASA VALDUGA

DESDE 1875

CASA VALDUGA

TERROIR EXCLUSIVO

Touriga Nacional | Gewurztraminer

2021 | 750 ml



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

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
- 84% Touriga Nacional e 16% Gewurztraminer
- 5 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: Vermelho rubi com delicados reflexos violáceos. Límpido e brilhante, ressaltando a jovialidade do exemplar.

Olfato: Predominantemente frutado, onde frutas vermelhas frescas como cerejas e framboesas são protagonistas, aliadas a notas de frutas brasileiras como jabuticaba e pitanga. As nuances de flores brancas, conferidas pela casta Gewurztraminer, agregam delicadeza e complexidade ao conjunto. A evolução em taça revela aromas de mentol e eucalipto, com elegante presença defumada, justificada pela passagem por barricas de carvalho francês de média tostagem.

Paladar: A sinergia entre acidez, moderado teor alcoólico e concentração de sabores, faz deste vinho tinto inusitado algo surpreendente até mesmo para os paladares mais exigentes e apurados.

88 PONTOS

88 Pontos
Guia Adega | Brasil | 2022
Safra 2020

CASA VALDUGA

TERROIR EXCLUSIVO

Touriga Nacional | Gewurztraminer

2021 | 750 ml



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

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Entav 723
Porta-Enxerto: 3309
Sistema de Produção: Espaldeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Cordão Esporonado
Carga de Gemas/ha: 40.000
Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.
Colheita: Manual e seletiva.

Código do produto: TR304GF
Cód. EAN: 7898276972915
Cód. DUN: 17898276972912
Quantidade por caixa: 6 unidades

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 (84% Touriga Nacional e 16% Gewurztraminer);
- Controle de temperatura de 20º a 24ºC;
- Pigeages e delestagens durante 12 dias de maceração pelicular;
- Descuba;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 8 meses em barricas de carvalho francês;
- Engarrafamento;
- Afinamento em cave por 5 meses.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 12,5%
Acidez Total: 5,0 g/L de ácido tartárico
Açúcares totais em glicose: 3,5 g/L
pH: 3,8