



BRANDY XV

Elaborados a partir de uvas criteriosamente selecionadas. Os Brandies Casa Valduga revelam toda sua expressão ao envelhecerem em barricas de carvalho francês durante 10, 15 ou 20 anos.

Elaborado a partir de uvas cultivadas, fermentadas e posteriormente destiladas em alambique de cobre, o requintado e luxuoso Brandy Casa Valduga mostra sua melhor expressão com XV anos de envelhecimento em barricas de carvalho francês.

Tipo: Destilado

Varietal: Trebbiano

Terroir: Vale dos Vinhedos

Temperatura de serviço: 18º a 25ºC

Tempo de barrica: 15 anos em Carvalho Francês

Visão: Resplandecente coloração âmbar, com laivos dourados.

Olfato: Intenso, apresentando elevada complexidade. Delicadas notas de frutas desidratadas e oleaginosas são percebidas no início da degustação. Com a evolução em taça, nuances de baunilha e caramelo são ressaltados.

Paladar: Se destaca pela sua untuosidade e maciez, além da longa persistência.

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/pt/produtos/brandies/?safra=xv>



Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/pt/produtos/brandies/?safra=xv>

BRANDY XV

Ficha técnica

Clone Varietal: VCR 8
Porta Enxerto: Paulsen 1103
Terroir: Vale dos Vinhedos
Cód. EAN: 7898276971062
Cód. DUN: 17898276971069

Cód. EAN: 7898276971062
Cód. DUN: 17898276971069

VINIFICAÇÃO

- Elaboração do vinho branco
 - Primeira destilação:
Utilização de vinho fresco não filtrado
Alambique descontínuo de cobre
Destilação lenta, 8 a 10 horas
 - Segunda destilação:
Utilização do destilado da primeira destilação
Alambique descontínuo de cobre
Destilação lenta e separação de cabeça, coração e cauda
 - Envelhecimento
Envelhecimento em barricas de carvalho Francês
Tempo: 15 anos
 - Engarrafamento
-

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 39%
Acidez Total: 0,54 g/
Acidez Volátil: 0,12 g/l
Densidade: 0,995
Extrato Seco: 27 g/l
Açúcares totais em glicose: 8,8 g/l
pH: 3,95