



Link do produto:

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

BRANDY XX

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.

O Brandy XX anos foi elaborado a partir de uma seleção de uvas Trebbiano dos vinhedos da família. Após a elaboração do vinho base branco, foi realizada a primeira destilação em alambique descontinuo de cobre, através da destilação lenta durante 10 horas. Utilizando-se o primeiro destilado, realizou-se a segunda destilação, também lenta, onde é separado, cabeça, coração e cauda do líquido. O coração, o néctar, foi guardado em barricas de carvalho francês para obter sua maior expressão durante 20 anos.

Tipo: Destilado

Varietal: Trebbiano

Terroir: Vale dos Vinhedos

Temperatura de serviço: 18° a 25°C

Tempo de barrica: 20 anos em Carvalho Francês

Visão: Âmbar dourado, límpido e brilhante.

Olfato: Marcante intensidade olfativa, lembrando chocolate e baunilha transferidas pela maturação em barrica de carvalho.

Paladar: Macio e agradável com nuances de amêndoas e avelãs.

Ficha técnica

Clone Varietal: VCR 8
Porta Enxerto: Paulsen 1103
Terroir: Vale dos Vinhedos

Cód. EAN: 7898276971369
Cód. DUN: 17898276971366

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: 20 anos
 - Engarrafamento
-

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 40%
Acidez Total: 5,4 g/
Acidez Volátil: 0,6 g/l
Densidade: 0,960
SO2 Total/Livre: 6,5/5,4 mg/l
Açúcares totais em glicose: 15,5 g/l
pH: 3,8



Link do produto

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