

GRAN CHARDONNAY D.O 2022

Vale dos Vinhedos, ubicado en la Serra Gaúcha, es la primera región vitivinícola con Denominación de Origen en Brasil. Suelos profundos, amplitud térmica de 12°C entre el día y la noche y temperatura media de 17°C hacen de este terroir uno de excelencia para el cultivo de Chardonnay.



Tipo: Vino Blanco Seco

Varietal: Chardonnay

Terroir: Vale dos Vinhedos

Temperatura de serviço: 08° a 10°C

Tiempo en barrica: 12 meses en barricas y foudres de roble francés

Harmonización: Pastas, carnes blancas, fondues, quesos de intensidad media a alta. Potencial de guarda de hasta 10 años, siempre que se conserve en condiciones adecuadas para su correcta evolución.

Vista: Límpido y brillante, de color amarillo pajizo con reflejos verdosos.

Olfato: Aroma fascinante y envolvente, con intensas notas de frutas tropicales maduras como piña y carambola, combinadas con matices de chocolate blanco y vainilla. La complejidad proviene de la crianza en barricas y foudres de roble francés.

Paladar: En boca es voluminoso y potente, con gran carácter y acidez equilibrada. En retronasal recuerda frutas maduras y elegantes notas de madera. Persistencia prolongada.

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/es/produtos/gran-chardonnay-d-o-3/?safra=2022>

Especificaciones Técnicas

Portainjerto: 3309
Sistema de conducción: espaldera simple
Densidad: 4.000 plantas/ha
Poda: cordón espolonado
Carga de yemas: 33.000/ha
Prácticas vitícolas: desbrote, despunte, deshoje en zona de racimos y aclareo de racimos
Cosecha: manual y selectiva

VINIFICACIÓN

- Selección final de los racimos;
 - Despalillado de las uvas frescas;
 - Maceración prefermentativa en frío durante 10 horas;
 - Prensado discontinuo y delicado en atmósfera inerte;
 - Clarificación del mosto;
 - Uso de levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
 - Fermentación alcohólica a 14°C – 16°C;
 - Final de la fermentación alcohólica en barricas;
 - Crianza sobre lías finas durante 12 meses en foudres de roble francés de primer uso (2.500 L, tostado medio) y barricas tipo Borgoña de 228 L (tostado medio);
 - Estabilización tartárica;
 - Filtración;
 - Embotellado y crianza de 12 meses en botella.
-

ANÁLISIS ANALÍTICO

Alcohol: 14%
Acidez total: 74 meq/L (ácido tartárico)
Acidez volátil: 5 meq/L (ácido acético)
Densidad: 0,990
Extracto seco: 18 g/L
SO₂ total: 160 mg/L
SO₂ libre: 18 mg/L
Azúcares totales (en glucosa): 2,01 g/L
pH: 3,31



Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/es/produtos/gran-chardonnay-d-o-3/?safra=2022>