

GRAN CHARDONNAY D.O 2022

O Vale dos Vinhedos, localizado na Serra Gaúcha, é a primeira região vitivinícola com Denominação de Origem no Brasil. Solos profundos, amplitude térmica de 12°C entre o dia e a noite e temperatura média de 17°C, fazem deste o terroir de excelência no Brasil para o cultivo da variedade Chardonnay.



Tipo: Vinho Branco Seco

Varietal: Chardonnay

Terroir: Vale dos Vinhedos

Temperatura de serviço: 08° a 10°C

Tempo de barrica: 12 meses - Barrica e Foudre de Carvalho Francês

Harmonização: Massas, carnes brancas, fondues, queijos médios e fortes. Guarda até 10 anos. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.

Visão: Límpido, brilhante de coloração amarelo palha e reflexos esverdeados.

Olfato: Aroma fascinante e envolvente com intensas notas de frutas tropicais e maduras como abacaxi e carambola envolvidas por nuances de chocolate branco e baunilha. Este complexo aroma é cedido pela combinação de barricas e foudres de carvalho francês, conferindo complexidade e elegância.

Paladar: Na boca é volumoso e potente, revelando todo o seu vigor e caráter, com fina acidez. Na parte retronasal remete todo seu complexo olfativo de frutas maduras e notas finas elegantes da madeira. Possui longa persistência.

Link do produto:

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

FICHA TÉCNICA

Porta-Enxerto: 3309
Sistema de Produção: Espaladeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Cordão Esporonado
Carga de Gemas/ha: 33.000
Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção
Colheita: Manual e seletiva.

VINIFICAÇÃO

- Seleção na lavoura dos cachos
 - Desengace das uvas frescas
 - Maceração pré-fermentativa a frio por 10 horas
 - Prensagem descontínua e delicada prensa com atmosfera inerte
 - Clarificação do mosto
 - Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*
 - Fermentação alcoólica com temperatura de 14° a 16°C
 - Final da fermentação alcoólica em barricas
 - Maturação sobre borras nas por 12 meses em foudres de carvalho francês de primeiro ano com capacidade de 2.500l, com tostagem média e de barricas francesas tipo Borgonha de 228 litros e média tostagem
 - Estabilização tartárica
 - Filtração
 - Engarrafamento. Maturação de 12 meses em garrafa.
-

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 14%
Acidez Total: 74 meq/L de ácido tartárico
Acidez Volátil: 5 meq/L de ácido acético
Densidade: 0,990
Extrato Seco: 18 g/L SO₂
Total: 160 mg/L
SO₂ Livre: 18 mg/L
Açúcares totais em glicose: 2,01 g/L pH: 3,31



Link do produto

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