



GRAN PINOT NOIR

Durante 18 meses, reposa en barricas, donde el sutil eco de los cantos gregorianos impregna el ambiente, generando microvibraciones que transforman cada gota en una experiencia sensorial única. Este contacto casi divino entre el vino y la madera aporta complejas capas de aromas y sabores, que evolucionan con delicadeza a lo largo del tiempo. Tras el embotellado, permanece 30 meses adicionales en cava, alcanzando un equilibrio sublime.

Un tributo al tiempo y al terroir. Descubra el Gran Pinot Noir Casa Valduga, un vino elegante y complejo.

Tipo: Vino Fino Tinto Seco

Varietal: Pinot Noir

Terroir: Serra Gaúcha y viñedo Caravaggio, ubicado en Encruzilhada do Sul

Temperatura de servicio: 16° a 18°C

Tiempo en barrica: Evoluciona durante 18 meses bajo la melodía de los cantos gregorianos.

Tempo de cave: 36 meses en cava

Harmonización: Tiramisú, chocolates con alto contenido de cacao, frutos secos y quesos azules. También puede disfrutarse solo, como vino de contemplación al final de una comida. Hasta 10 años, siempre que se conserve en condiciones adecuadas.

Vista: Color rojo amarronado, translúcido y brillante. Lágrimas densas y abundantes.

Olfato: Intenso, complejo y con múltiples capas. Parte de frutas muy maduras que recuerdan a la mermelada de moras y evoluciona hacia notas de tabaco, cuero, trufas y regaliz.

Paladar: De cuerpo pleno y jugoso, con taninos aterciopelados y gran elegancia. La armonía equilibra la frescura de la acidez con el calor de un alcohol potente. El retrogusto es persistente, con un sutil toque resinoso al final.

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/es/productos/gran-pinot-noir-3/?safra=pinot-noir>

Especificaciones Técnicas

Sistema de conducción: Espaldera simple
Tipo de poda: Cordón espolonado
Prácticas vitícolas: Desbrote, despunte, deshoje en la zona de racimos, aclareo de racimos para control de producción
Cosecha: Manual y selectiva

Código del producto: GR271GF
Código EAN: 789827697315-8
Código DUN: 1789827697315-5
Cantidad por caja: 6 unidades

VINIFICACIÓN

- Vinificación estilo Borgoña, buscando intensidad en la juventud y evolución hacia un bouquet complejo;
 - Uvas cosechadas con ligera sobremaduración, provenientes de Serra - - Gaúcha y del viñedo Caravaggio en Encruzilhada do Sul;
 - Selección manual de racimos;
 - Despalillado suave;
 - Maceración prefermentativa en frío a 5°C durante 4 días, seguida de fermentación a 20–22°C con manejo del sombrero mediante pigeage y délestage;
 - Maceración post-fermentativa;
 - Descubre y transferencia a barricas de roble;
 - Fermentación maloláctica seguida de crianza en barricas con bâtonnage regular;
 - Evoluciona durante 18 meses bajo la melodía de cantos gregorianos;
 - Filtración previa al embotellado;
 - Embotellado y crianza en cavas subterráneas.
-

ANÁLISIS ANALÍTICO

Alcohol: 14%
Acidez total: 6,75 g/L (ácido tartárico)
Acidez volátil: 0,43 g/L (ácido acético)
Densidad: 0,994 g/L
Extracto seco: 32 g/L
SO₂ total: 0,060 g/L
SO₂ libre: 0,016 g/L
Azúcares totales: 2,13 g/L
pH: 3,36



Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/es/productos/gran-pinot-noir-3/?safra=pinot-noir>