



GRAN PINOT NOIR

Durante 18 meses, repousa em barricas, onde o sutil eco dos cantos gregorianos permeia o ambiente, criando micro ondulações que transformam cada gota em uma experiência sensorial única. Este contato divino entre o vinho e a madeira confere camadas complexas de aromas e sabores, que evoluem com delicadeza ao longo do tempo. Após o envasamento, descansa por mais 30 meses em cave, atingindo um equilíbrio sublime.

Um tributo ao tempo e ao terroir. Descubra o Gran Pinot Noir Casa Valduga, um rótulo elegante e complexo.

Tipo: Vinho Fino Tinto Seco

Varietal: Pinot Noir

Terroir: Serra Gaúcha e Caravaggio, localizado em Encruzilhada do Sul

Temperatura de serviço: 16° a 18°C

Tempo de barrica: Evolui ao longo de 18 meses, descansando sob a melodia dos cânticos gregorianos.

Tempo de cave: 36 meses em Cave

Harmonização: Tiramissú, chocolates com alta concentração de cacau, frutas secas e queijos azuis. Também pode ser apreciado sozinho, ao final de uma refeição. Guarda até 10 anos. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.

Visão: Cor vermelho castanho, translúcido e brilhante. Lágrimas densas e generosas.

Olfato: Intenso, complexo e de muitas camadas. Parte de uma base de frutas muito maduras que lembra a geleia de amoras e avança para maturidade trazendo notas de tabaco, couro, trufas e alcaçuz.

Paladar: Corpo pleno e succulento, taninos aveludados e elegante. A harmonia se funde entre o frescor da acidez vivaz e o calor de um álcool potente. As sensações do retro olfato são muito persistentes com leve toque de resina ao final, fechando esse conjunto apaixonante.

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/pt/produtos/gran-pinot-noir/?safra=pinot-noir>

FICHA TÉCNICA

Sistema de Produção: Espaladeira Simples
Tipo de Poda: Cordão Esporonado
Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.
Colheita: Manual e seletiva.

Código do produto: GR271GF
Código EAN: 789827697315-8
Código DUN: 1789827697315-5
Quantidade por caixa: 6 unidades

VINIFICAÇÃO

- Elaboração estilo Borgogna, buscando a intensidade na jovialidade, e posterior evolução para formação do bouquet complexo.
 - Uvas colhidas com leve sobre-maturação, provenientes da Serra Gaúcha e do vinhedo Caravaggio localizado em Encruzilhada do Sul
 - Seleção manual dos cachos.
 - Desengace suave.
 - Maceração pré-fermentativa em frio - a 5°C por 4 dias.
- Fermentação a temperatura de 20 a 22°, com regime de movimentação das cascas em pisage e delestage.
- Maceração pós fermentativa.
 - Descuba e transferência para barris de carvalho.
 - Fermentação malotática e posterior maturação em barris, com constante battonage.
 - Evolui ao longo de 18 meses, descansando sob a melodia dos cânticos gregorianos.
 - Filtração pré-envase.
 - Envase e envelhecimento nas caves subterrâneas.
-

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 14%
Acidez Total: 6,75 g/L de Ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,43 g/L de Ácido Acético
Densidade: 0,994 g/L
Extrato Seco: 32 g/L
SO2 total: 0,060 g/L
SO2 Livre: 0,016 g/L
Açúcares Totais em glicose: 2,13 g/L açúcares
pH: 3,36



Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/pt/produto/s/gran-pinot-noir/?safra=pinot-noir>