

GRAPPA BARRICADA

Delicadamente elaboradas a partir de castas finas. Las grappas se destilan mediante un lento proceso artesanal en alambique de cobre, garantizando una intensidad de aroma y sabor inigualable.

Elaborada mediante la destilación natural de uvas finas, cultivadas en el Vale dos Vinhedos, la Grappa Barricada se destila en un proceso lento y artesanal en alambiques de cobre tipo Pot Still. Posteriormente, es envejecida en barricas de roble francés durante 10 años, aportando aún más complejidad y elegancia a la Grappa.

Tipo: Grappa bidestilada envejecida

Varietal: Merlot e Cabernet Sauvignon

Terroir: Vale dos Vinhedos

Temperatura de serviço: 8° a 18°C

Tiempo en barrica: 10 años en barricas de roble francés

Tempo de cave: De 3 a 5 meses en cava

Harmonización: Ideal como aperitivo o digestivo

Vista: Expresiva, marcada y potente, presenta color amarillo dorado con un sutil reflejo ámbar

Olfato: El aroma es delicado, rico en especias, con notas tostadas provenientes de su paso por barricas de roble

Paladar: Revela una textura sedosa y suave, con perfecto equilibrio y larga persistencia



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/es/produtos/grappa-3/?safra=barricada>

Especificaciones Técnicas

- Clon varietal: INRA 18 | INRA 337
- Portainjerto: 101-14 | 3309 y 101-14
- Terroir: Vale dos Vinhedos
- Sistema de producción: Espaldera simple
- Densidad/ha: 4.000 plantas
- Tipo de poda: Cordón espunado
- Carga de yemas/ha: 33.000
- Prácticas vitícolas: Tecnología agrícola avanzada, manejo adecuado del dosel vegetativo, aclareo de racimos para control de producción. Viticultura sostenible y de precisión, respetando el medio ambiente
- Cosecha: Manual y selectiva

-
- Código del producto: DE002GF
 - Cód. EAN: 7898276970423
 - Cód. DUN: 27898276970427
 - Cantidad por caja: 6 unidades
 -

VINIFICACIÓN

Primera destilación:

- Utilización de la piel de la uva inmediatamente después de la fermentación
- Alambique discontinuo de cobre – Pot Still
- Destilación lenta y separación de cabeza, corazón y cola

Segunda destilación:

- Utilización de la fracción media de la primera destilación (corazón)
- Alambique discontinuo de cobre – Pot Still
- Destilación lenta y nueva separación de cabeza, corazón y cola
- Envejecimiento:
- Maduración durante 10 años en barricas de roble francés

Envasado

ANÁLISIS

- Alcohol: 38%
- Acidez total: 1,20 g/L de ácido tartárico
- Azúcares totales en glucosa: 20 g/L
- pH: 3,75



Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/es/productos/grappa-3/?safra=barricada>