

GRAPPA CRISTAL

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 Cristal se destila en un proceso lento y artesanal en alambiques de cobre tipo Pot Still, garantizando la intensidad de aroma y sabor.

Tipo: Grappa bidestilada

Varietal: Chardonnay e Moscato

Terroir: Vale dos Vinhedos

Temperatura de serviço: 08° a 18°C

Tempo de cave: 3 meses en cava

Harmonización: Ideal como aperitivo o digestivo

Vista: Límpida, cristalina y brillante.

Olfato: Presenta aroma intenso, fino y delicado, con notas de frutas y flores.

Paladar: Presenta aroma intenso, fino y delicado, con notas de frutas y flores.



Link do produto:

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

Especificaciones Técnicas

- Clon varietal: Entav 95 | VCR5
- Clon de portainjerto: 3309 | P1103
- Sistema de producción: Espaldera simple
- Densidad/ha: 4.000 plantas
- Tipo de poda: Cordón espunado
- Carga de yemas/ha: 50.000
- Prácticas vitícolas: Desbrote, despunte, deshoje en la región de los racimos, aclareo de racimos para control de producción. Viticultura sostenible y de precisión, respetando el medio ambiente
- Cosecha: Manual y selectiva
-

-
- Código del producto: DE003GF
 - Cód. EAN: 7898276970430
 - Cód. DUN: 27898276970434
 - 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

Envasado

ANÁLISIS

- Alcohol: 38%
- Acidez total: 0,20 g/L de ácido tartárico
- Azúcares totales en glucosa: 25 g/L
- pH: 5,90



Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/es/produto/s/grappa-3/?safra=cristal>