

Origem CHARDONNAY

Todo en la naturaleza tiene su origen. Rescatamos de nuestra historia lo que nos trajo hasta aquí. Este vino representa nuestra evolución, lo que nos impulsa, nuestra originalidad.

Todo en la naturaleza tiene su origen. La jovialidad y la creatividad resultan en un vino ligero y equilibrado. Este vino representa la evolución, el movimiento y la originalidad del mundo vinícola. La innovación siempre ha sido considerada la palabra que mejor define la forma Casa Valduga de elaborar sus vinos. Pensando en ello, la Familia Valduga decidió explorar otros terroirs. De producción propia, pero proveniente de viñedos del otro lado de la Cordillera de los Andes, surge el Origem Chardonnay Chile.

Tipo: Vino Fino Blanco Seco

Varietal: Chardonnay

Terroir: Chile

Temperatura de servicio: 08° a 10°C

Harmonización: Platos ligeros. Sugerencias: ensalada Caesar, bruschettas, risottos, pescados y frutos del mar.

Vista: Amarillo verdoso claro brillante.

Olfato: Aroma elegante y agradable. Recuerda frutas tropicales como piña, frutas de pulpa blanca - manzana y pera - además de toques florales como flor de naranjo.

Paladar: En boca el vino tiene una acidez equilibrada, con cuerpo ligero y un toque mantecoso que aporta untuosidad y permite la versatilidad de armonizar o ser bebido solo.



Link do produto:

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

Especificaciones Técnicas

- Clon varietal: R8
- Portainjerto: Paulsen 1103
- Sistema de conducción: Espaldera simple
- Densidad/ha: 4.000 plantas
- Tipo de poda: Guyot
- Carga de yemas/ha: 60.000.
- Prácticas vitícolas: Desbrote, despunte, deshoje en la zona de los racimos, aclareo de racimos para control de producción
- Cosecha: Manual y selectiva.
-

VINIFICACIÓN

- Selección final de los racimos
- Despalillado de las uvas frescas
- Prensado discontinuo delicado
- Limpieza estática del mosto
- Uso de levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*
- Fermentación alcohólica a temperatura de 15° a 16°C
- Estabilización tartárica
- Filtración
- Embotellado
-

ANÁLISIS

- Alcohol: 11,5%
- Acidez total: 4,5 g/l de ácido tartárico
- Densidad: 0,992
- Extracto seco: 21 g/l
- SO2 Total: 130 mg/l
- SO2 Libre: 50 mg/l
- Azúcares totales en glucosa: 1,5 g/l
- pH: 3,50
-



Link do produto

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