

Origem CHARDONNAY

Tudo na natureza tem a sua origem. Resgatamos da nossa história o que nos trouxe até aqui. Este vinho representa a nossa evolução, o que nos movimenta, a nossa originalidade.

Tudo na natureza tem a sua origem. A jovialidade e a criatividade resultam em um vinho leve e equilibrado. Este vinho representa a evolução, o movimento e a originalidade do mundo vinícola. Inovação sempre foi considerada a palavra que melhor define o jeito Casa Valduga de elaborar seus vinhos. Pensando nisso, a Família Valduga resolveu explorar outros terroirs. De produção própria, porém proveniente de vinhedos do outro lado da Cordilheira dos Andes, surge o Origem Chardonnay Chile.

Tipo: Vinho Fino Branco Seco

Varietal: Chardonnay

Terroir: Chile

Temperatura de serviço: 08° a 10°C

Harmonização: Pratos leves. Sugestões: Salada Ceasar, bruschetas, risotos, peixes e frutos do mar.

Visão: Amarelo esverdeado claro brilhante.

Olfato: Aroma elegante e agradável. Lembra frutas tropicais como abacaxi, frutas de polpa branca - maçã e pera - além de toques florais como o da flor de laranjeira.

Paladar: Em boca o vinho tem uma acidez equilibrada, com corpo leve e um toque amanteigado que aporta untuosidade e permite a versatilidade de harmonizar ou ser bebido desacompanhado.



Link do produto:

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

FICHA TÉCNICA

- Clone Varietal: R8
 - Porta-Enxerto: Paulsen 1103
 - Sistema de Produção: Espaladeira Simples
 - Densidade/ha: 4.000 plantas
 - Tipo de Poda: Guyot
 - Carga de Gemas/ha: 60.000.
 - Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção
 - Colheita: Manual e seletiva.
-

VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos
 - Desengace das uvas frescas
 - Prensagem descontínua e delicada
 - Limpeza estática do mosto
 - Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*
 - Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C
 - Estabilização tartárica
 - Filtração
 - Engarrafamento
-

LAUDO ANALÍTICO

- Álcool: 11,5%
- Acidez Total: 4,5 g/l de ácido tartárico
- Densidade: 0,992
- Extrato Seco: 21 g/l
- SO2 Total: 130 mg/l
- SO2 Livre: 50 mg/l
- Açúcares totais em glicose: 1,5 g/l
- pH: 3,50



Link do produto

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