

Origem SAUVIGNON BLANC

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 Sauvignon Blanc Chile.

Tipo: Vino Blanco Seco

Varietal: Sauvignon Blanc

Terroir: Chile

Temperatura de servicio: 08° a 12°C

Harmonización: Ensaladas, canapés y otras entradas, platos ligeros, frutos del mar y sushi.

Vista: Aspecto verde claro y brillante.

Olfato: Aroma intenso y típico de la variedad Sauvignon Blanc. Características que recuerdan frutas tropicales y cítricas, además de elementos herbáceos. Principales descriptores: maracuyá, guayaba, pomelo, brote de tomate y espárragos.

Paladar: Es un vino ligero, que prioriza la frescura y la bebilidad. Entrega en boca la sensación de jovialidad que el aroma sugiere.



Link do produto:

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

Especificaciones Técnicas

- Código del producto: OR219GF
 - Cód. EAN: 7898276973110
 - Cód. DUN: 17898276973117
-

VINIFICACIÓN

- Selección final de los racimos;
 - Despalillado de la uva;
 - Maceración prefermentativa en frío por 6 horas;
 - Prensado en prensa neumática;
 - Debourbage;
 - Inoculación de levadura seleccionada;
 - Fermentación controlada a 14 a 16°C;
 - Filtración tras la fermentación y corrección del dióxido de azufre;
 - Conservación en tanques de acero inoxidable;
 - Estabilización tartárica en frío - 7 días a -4°C;
 - Filtración final y corrección de dióxido de azufre para embotellado;
 - Embotellado.
 -
-

ANÁLISIS

- Alcohol: 12,5%
- Acidez total: 6,08 g/L de ácido tartárico
- Azúcares totales en glucosa: 2,01 g/L
- pH: 3,22



Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/es/produtos/origem-3/?safr=sauvignon-blanc>