

Origem SAUVIGNON BLANC

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 Sauvignon Blanc Chile.

Tipo: Vinho Branco Seco

Varietal: Sauvignon Blanc

Terroir: Chile

Temperatura de serviço: 08° a 12°C

Harmonização: Saladas, canapés e outras entradas, pratos leves, frutos do mar e sushi.

Visão: Aspecto verde claro e brilhante.

Olfato: Aroma intenso e típico da variedade Sauvignon Blanc. Característica que lembra frutas tropicais e cítricas, além de elementos herbáceos. Principais descritores: maracujá, goiaba, pomelo, broto de tomate e aspargos.

Paladar: É um vinho leve, que preconiza a refrescância e a drinkability. Entrega em boca a sensação de jovialidade que o aroma desperta.



Link do produto:

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

FICHA TÉCNICA

- Código do produto: OR219GF
- Cód. EAN: 7898276973110
- Cód. DUN: 17898276973117
- Quantidade por caixa: 12 unidades

VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace da uva;
- Maceração pré-fermentativa em frio por 6 horas;
- Prensagem em prensa pneumática;
- Debourbage;
- Inoculação de levedura selecionada;
- Fermentação controlada em 14 a 16°C;
- Filtração após término da fermentação e correção do anidrido sulfuroso;
- Conservação em tanques de aço inoxidável;
- Estabilização tartárica em frio - 7 dias à - 4°C;
- Filtração final e correção de anidrido sulfuroso para engarrafamento;
- Engarrafamento.

LAUDO ANALÍTICO

- Álcool: 12,5%
- Acidez Total: 6,08 g/L de Ácido tartárico
- Açúcares Totais em glicose: 2,01 g/L
- pH: 3,22



Link do produto

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