

Terroir Exclusivo GEWURZTRAMINER

Contemplamos nuestro terroir como una guía que evidencia su magnífica geografía conectada a la esencia del viñedo. En la concepción de un nuevo vino, desde el cultivo de la vid hasta su elaboración propiamente dicha, existen diversos caminos que nos conducen al mismo destino, buscando el equilibrio entre la máxima expresión de las variedades y el respeto por la naturaleza.

Vinos para experiencias únicas. Elaborados especialmente para los amantes del mundo del vino, ávidos de novedades y experiencias únicas. Ubicado en la región de la Serra del Sudeste Gaúcho, se encuentra el municipio de Encruzilhada do Sul. El relieve formado por una meseta con suaves ondulaciones, sumado al perfil del suelo de origen granítico y a las noches templadas, da como resultado vinos de carácter único y gran vivacidad.

Tipo: Vino Blanco Seco

Varietal: Gewurztraminer

Terroir: Serra do Sudeste

Temperatura de servicio: 08° a 10°C

Harmonización: Ensaladas, carnes blancas, mariscos, frutas tropicales.

Vista: Color amarillo pálido, límpido y brillante.

Olfato: De buena intensidad y fineza, con notas que remiten a flores blancas como la flor de pitangueira y el jazmín, combinadas con la delicadeza de las rosas. En un segundo momento, frutas cítricas maduras y toques de pera y lichi muestran su exuberancia y complejidad aromática, acompañadas por matices de especias.

Paladar: Equilibrado, con buena acidez asociada a una suavidad envolvente. Denota elegancia y un final de agradable sensación frutada.



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/es/produtos/terroir-exclusivo-3/?safra=gewurztraminer>

Especificaciones Técnicas

- Clone Varietal: INRA 47
- Portainjerto: 3309
- Sistema de Producción: Espaldera simple
- Densidad/ha: 4.000 plantas
- Tipo de Poda: Sylvoz
- Carga de Yemas/ha: 40.000
- Prácticas Vitícolas: Arqueo de ramas, desbrotado, despunte, deshoje en la zona 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: PR134GF
 - Código EAN: 7898276970607
 - Código DUN: 17898276970604
 - Cantidad por caja: 6 unidades
-

VINIFICACIÓN

- Selección final de los racimos;
 - Despalillado de las uvas frescas;
 - Maceración en frío durante 8 horas;
 - Prensado discontinuo y delicado;
 - Prensa con atmósfera inerte;
 - Clarificación del mosto;
 - Uso de levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
 - Fermentación alcohólica a temperatura de 15° a 16°C;
 - Estabilización tartárica;
 - Filtración;
 - Embotellado;
-

ANÁLISIS

- Alcohol: 14%
- Acidez Total: 6,45 g/L de ácido tartárico
- Acidez Volátil: 0,25 g/L de ácido acético
- Azúcares totales en glucosa: 3 g/L
- pH: 3,15
- Densidad: 0,991
- Extracto seco: 23 g/L
- SO2 Total | Libre: 125 | 35 mg/L



Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/es/produto/s/terroir-exclusivo-3/?safra=gewurztraminer>