

Terroir Exclusivo RIESLING RENANO

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. La encantadora Riesling Renano nació y alcanzó proyección internacional a partir de los viñedos cultivados a orillas del río Rin, en Alemania. Aquí, en suelo brasileño, tuvo un oportuno y feliz reencuentro con la cultura germánica en la ciudad de Nova Petrópolis, donde la altitud del terroir de la Región de las Hortensias, en la Serra Gaúcha, proporciona el clima templado para su cultivo.

Tipo: Vino Blanco Seco

Varietal: Riesling Renano

Terroir: Serra Gaúcha

Temperatura de serviço: 08° a 10°C

Harmonización: Quesos ligeros, carnes blancas, risottos, mariscos, sushi.

Vista: Color amarillo pálido, límpido y brillante.

Olfato: Fino y delicado, presenta aromas que recuerdan frutas como physalis y guayaba, además de mermelada de frutas de pulpa blanca como manzana y pera. Toques de hierbas finas y tés, como la mejorana, completan el bouquet. Muestra toda su clase y elegancia.

Paladar: Sensación de acidez bien integrada con los elementos de estructura. Se caracteriza por su ligereza, vivacidad y suavidad. Excelente armonía y equilibrio entre paladar y olfato.



Link do produto:

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



Especificaciones Técnicas

- Clone Varietal: Riesling B. R2
- Portainjerto: Pausen 1103P VCRJ07
- 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: TR306GF
- Código EAN: 7898276973127
- Código DUN: 17898276973124
- 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: 12,5%
- Acidez Total: 6,9 g/L de ácido tartárico
- Acidez Volátil: 0,30 meq/L de ácido acético
- Azúcares totales en glucosa: 5,2 g/L
- pH: 3,04
- Densidad: 0,995
- Extracto seco: 28,0 g/L
- SO2 Total | Libre: 135,0 | 45,50 mg/L

Link do produto

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