

Terroir Exclusivo SYRAH | VIOGNIER

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. Las etiquetas de la línea Terroir Exclusivo se encuentran en nuestra Enoboutique, situada en el corazón de la Bodega Casa Valduga, ubicada en el pintoresco Vale dos Vinhedos. Se recomienda el uso de decantador entre 15 y 30 minutos.

Tipo: Vino Tinto Seco

Varietal: 86% Syrah e 14% Viognier

Terroir: Serra do Sudeste

Temperatura de serviço: 14º a 16ºC

Tiempo en barrica: 8 meses em Carvalho Francês

Tempo de cave: 6 meses

Harmonización: Quesos de media maduración, carnes rojas a la parrilla, risotto de tomate seco. Potencial de guarda de 4 a 6 años. Siempre que se mantenga en condiciones adecuadas para su plena evolución.

Vista: Color rojo rubí de intensidad media, límpido y brillante, con delicados reflejos violáceos.

Olfato: Ejemplar de gran complejidad aromática, transitando entre notas florales y frutales. El ataque se muestra exuberante en frutas negras, como cereza y ciruela. A lo largo de la degustación, se revelan otras capas aromáticas, evidenciando la presencia del Viognier con su marcada nota de violeta y naranja confitada. Las especias acompañan la fruta, donde la pimienta negra es protagonista, justificando el marcado perfil aromático de la Syrah.

Paladar: En boca, los taninos de la Syrah se presentan perfectamente redondos y suaves, acompañados por el frescor del Viognier. Retrogusto amplio y lleno de frutas rojas, culminando en una textura envolvente.



Link do produto:

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

Especificaciones Técnicas

- Código del producto: TR301GF
 - Código EAN: 7898276972649
 - Código DUN: 17898276972646
 - Cantidad por caja: 6 unidades
-

VINIFICACIÓN

- Selección final de los racimos;
 - Despalillado de las uvas frescas;
 - Selección óptica de granos;
 - Maceración prefermentativa en frío durante 24 horas;
 - Uso de levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
 - Cofermentación alcohólica de ambas variedades (86% Shiraz y 14% Viognier);
 - Control de temperatura de 20° a 24°C;
 - Pigeage y délestage durante 12 días de maceración pelicular;
 - Descube;
 - Fermentación maloláctica;
 - Crianza durante 8 meses en barricas de roble francés;
 - Embotellado;
 - Afinamiento en cava durante 3 meses;
-

ANÁLISIS

- Alcohol: 13,5%
- Acidez Total: 5,02 g/L de ácido tartárico
- Azúcares totales en glucosa: 4,14 g/L
- pH: 3,67



Link do produto

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