

Terroir Exclusivo TANNAT

Contemplamos nuestro terroir como una guía que evidencia su magnífica geografía conectada con 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 los varietales 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, ubicada en el corazón de la Vinícola Casa Valduga, en el pintoresco Vale dos Vinhedos. Se recomienda decantar entre 15 y 30 minutos.

Tipo: Vino Tinto Seco

Varietal: Tannat

Terroir: Campanha Gaúcha

Temperatura de serviço: 16° a 18°C

Tiempo en barrica: 8 meses en roble francés

Tempo de cave: 12 meses

Harmonización: Cordero, carnes de caza, quesos curados, charcutería. Potencial de guarda de 8 a 12 años. Siempre que se conserve en condiciones adecuadas para su plena evolución.

Vista: Color rubí intenso y profundo.

Olfato: El paso de 8 meses por barricas de roble francés aporta gran complejidad aromática, con notas de cuero y vainilla integradas a matices de frutas rojas y negras, evidenciando la plena maduración de la fruta.

Paladar: Los taninos se muestran firmes, sosteniendo la acidez y garantizando una larga persistencia.



Link do produto:

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

Especificaciones Técnicas

- Clone Varietal: 717
 - Porta-Enxerto: S04
 - Sistema de Producción: Espaldera
 - Densidad/ha: 4.000 plantas
 - Tipo de Poda: Cordón Espolonado
 - Carga de Yemas/ha: 40.000
 - Prácticas Vitícolas: Desbrote, despunte, deshoje en la zona de los racimos, raleo de racimos para control de producción
 - Cosecha: Manual y selectiva. Transporte de la uva en cajas de hasta 16 kg
-

- Código del producto: PR157GF
 - Cód. EAN: 7898276972267
 - Cód. DUN: 17898276972264
 - Cantidad por caja: 6 unidades
-

VINIFICACIÓN

- Seleção final dos cachos;
 - Desengace das uvas frescas;
 - Maceração pré-fermentativa a frio por 12 horas;
 - Fermentado por leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
 - Fermentação alcoólica com temperatura de 25° a 27°C;
 - Pigeage e delestage durante 15 dias de maceração pelicular;
 - Descuba;
 - Fermentação malolática;
 - Maturação por 8 meses em barricas de carvalho francês;
 - Engarrafamento;
 - Afinamento em cave por 12 meses.
-

ANÁLISIS

- Alcohol: 14%
- Acidez Total: 79 meq/L de ácido tartárico
- Acidez Volátil: 8,16 meq/L de ácido acético
- Densidad: 0,995
- Extracto seco: 30 g/L
- SO2 Total: 93,5 mg/L
- SO2 Libre: 35,5 mg/L
- Azúcares totales en glucosa: 2,1 g/L
- pH: 3,5



Link do produto

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