

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. Se recomienda el uso de decantador entre 15 y 30 minutos.

Tipo: Vino Tinto Seco

Varietal: 84% Touriga Nacional e 16% Gewurztraminer

Terroir: Serra do Sudeste

Temperatura de serviço: 14° a 16°C

Tiempo en barrica: 8 meses en roble francés

Tempo de cave: 5 meses

Harmonización: Quesos de pasta blanda, carnes magras, salsas poco condimentadas. Potencial de guarda de 4 a 6 años. Siempre que se mantenga en condiciones adecuadas para su plena evolución.

Vista: Rojo rubí con delicados reflejos violáceos. Límpido y brillante, resaltando la jovialidad del ejemplar.

Olfato: Predominantemente frutado, donde frutas rojas frescas como cerezas y frambuesas son protagonistas, acompañadas de notas de frutas brasileñas como jabuticaba y pitanga. Las notas de flores blancas, aportadas por la variedad Gewurztraminer, agregan delicadeza y complejidad al conjunto. La evolución en copa revela aromas de mentol y eucalipto, con elegante presencia ahumada, resultado de su paso por barricas de roble francés de tostado medio.

Paladar: La sinergia entre acidez, moderado grado alcohólico y concentración de sabores hace de este vino tinto inusual una experiencia sorprendente incluso para los paladares más exigentes.



Link do produto:

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

Especificaciones Técnicas

- Clone Varietal: Entav 723
- Portainjerto: 3309
- Sistema de Producción: Espaldera simple
- Densidad/ha: 4.000 plantas
- Tipo de Poda: Cordón espurolado
- Carga de Yemas/ha: 40.000
- Prácticas Vitícolas: Desbrotado, despunte, deshoje en la zona de los racimos, aclareo de racimos para control de producción
- Cosecha: Manual y selectiva

- Código del producto: TR304GF
- Código EAN: 7898276972915
- Código DUN: 17898276972912
- 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 (84% Touriga Nacional y 16% Gewurztraminer);
- 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 5 meses;

ANÁLISIS

- Alcohol: 12,5%
- Acidez Total: 6 g/L de ácido tartárico
- Acidez Volátil: 0,57 g/L de ácido acético
- Azúcares totales en glucosa: 2,5 g/L
- pH: 3,62
- Densidad: 0,996
- Extracto seco: 34,5 g/L
- SO2 Total | Libre: 81,5 | 25,5 mg/L



Link do produto

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