

Terroir Exclusivo 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.

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: 100% Viognier

Terroir: Serra do Sudeste

Temperatura de serviço: 08° a 10°C

Harmonización: Quesos cremosos, pescados, salsas ligeras y mariscos.

Vista: Color amarillo pálido, límpido y brillante.

Olfato: De gran intensidad aromática, con notas de frutas como durazno y damasco, acompañadas por matices de miel y un delicado toque de flor de acacia.

Paladar: Pleno e intenso, revela un ataque con sutiles notas dulces y una acidez en perfecto equilibrio. Un vino de volumen, con textura untuosa y gran persistencia. Exímio ejemplar de la variedad Viognier.



Link do produto:

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

Especificaciones Técnicas

- Clone Varietal: 642
- Portainjerto: 3309
- Sistema de Producción: Espaldera simple
- Densidad/ha: 4.000 plantas
- Tipo de Poda: Guyot
- Carga de Yemas/ha: 60.000
- 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: TR300GF
- Código EAN: 7898276972601
- Código DUN: 17898276972608
- Cantidad por caja: 6 unidades

VINIFICACIÓN

- Selección final de los racimos;
- Despalillado de las uvas frescas;
- Maceración prefermentativa en frío durante 12 horas;
- Prensado discontinuo y delicado en prensa con atmósfera inerte;
- Clarificación del mosto;
- Uso de levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentación alcohólica a temperatura de 14° a 16°C;
- Estabilización tartárica;
- Filtración;
- Envasado;

ANÁLISIS

- Alcohol: 12,5%
- Acidez Total: 72 meq/L de ácido tartárico
- Acidez Volátil: 2,5 meq/L de ácido acético
- Azúcares totales en glucosa: 1,75 g/L
- pH: 3,54
- Densidad: 0,991
- Extracto seco: 23,2 g/L
- SO2 Total | Libre: 130 | 39,9 mg/L



Link do produto

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