

## TERROIR CHARDONNAY

A vocação vitivinícola da Família Valduga aflorou no coração do Vale dos Vinhedos, onde há mais de um século era denominado como Via Leopoldina, sendo impulsionados pela vontade de prosperar e extrair do solo o suficiente para se viver com dignidade. Respeitar o terroir e compreender que cada casta de uva irá se desenvolver de maneira distinta são as Raízes que alicerçam o desenvolvimento de uma grande história. A procura incessante pela verdadeira Identidade de cada parcela de solo e seu minucioso estudo, nos estimula a buscarmos os melhores resultados.

---

Compreendendo que a alma do vinho está conectada ao clima, solo, relevo e a constante mudança dos ventos, fez com que a Linha Terroir fosse concebida, valorizando o potencial de cada varietal, cultivados nas principais regiões vitícolas do Rio Grande do Sul.

**Tipo:** Vinho Branco Seco

**Varietal:** Chardonnay

**Terroir:** Vale dos Vinhedos

**Temperatura de serviço:** 08° a 10°C

**Harmonização:** Queijos cremosos, peixes, molhos leves e frutos do mar

---

**Visão:** Coloração amarelo palha, límpido e brilhante.

**Olfato:** Destaca-se pela fineza e delicadeza aromática, evidenciando-se notas de frutas frescas como maçã e pera. Sua evolução na taça revela nuances de frutas tropicais, como abacaxi.

**Paladar:** Pleno, com bom ataque de boca e muito frescor, apresenta equilíbrio e untuosidade, qualidade clássica dos bons Chardonnays. Final de boca persistente, com retrogosto que remete essencialmente às notas de abacaxi.



**Link do produto:**

<https://www.casavalduga.com.br/pt/produtos/terroir/?safra=chardonnay>

## FICHA TÉCNICA

---

Clone Varietal: Entav 95  
Porta-Enxerto: Paulsen 1103  
Sistema de Produção: Espaladeira Simples  
Densidade/ha: 4.000 plantas  
Tipo de Poda: Cordão Esporonado  
Carga de Gemas/ha: 60.000  
Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção  
Colheita: Manual e seletiva

---

- Cód. EAN: 7898276970256
  - Cód. DUN: 17898276970253
  - Código do produto: PR133GF
- 

## VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos
  - Desengace das uvas frescas
  - Maceração pré-fermentativa a frio por 8 horas
  - Prensagem descontínua e delicada prensa com atmosfera inerte
  - Clarificação do mosto
  - Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*
  - Fermentação alcoólica com temperatura de 14° a 16°C
  - Estabilização tartárica
  - Filtração
  - Engarrafamento
- 

## LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 14%  
Acidez Total: 76,9 meq/L de ácido tartárico  
Acidez Volátil: 3,1 meq/L de ácido acético  
Densidade: 0,992  
Extrato Seco: 23,7 g/L  
SO<sub>2</sub> Total/Livre: 122,7 / 27,2 mg/L  
Açúcares totais em glicose: 2,5 g/L  
pH: 3,14



### Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/pt/produtos/terroir/?safra=chardonnay>