

## TERROIR CHARDONNAY

La vocación vitivinícola de Família Valduga surgió en el corazón del Vale dos Vinhedos, donde hace más de un siglo era denominado como Via Leopoldina, siendo impulsados por la voluntad de prosperar y extraer del suelo lo suficiente para vivir con dignidad. Respetar el terroir y comprender que cada casta de uva se desarrollará de manera distinta son las Raíces que sustentan el desarrollo de una gran historia. La búsqueda incesante de la verdadera Identidad de cada parcela de suelo y su minucioso estudio nos estimula a buscar los mejores resultados.

Comprendiendo que el alma del vino está conectada al clima, suelo, relieve y al constante cambio de los vientos, hizo que la Línea Terroir fuera concebida, valorizando el potencial de cada varietal, cultivados en las principales regiones vitivinícolas de Rio Grande do Sul.

**Tipo:** Vino Blanco Seco

**Varietal:** Chardonnay

**Terroir:** Vale dos Vinhedos

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

**Harmonización:** Quesos cremosos, pescados, salsas ligeras y frutos del mar

**Vista:** Color amarillo pajizo, límpido y brillante.

**Olfato:** Se destaca por su fineza y delicadeza aromática, evidenciándose notas de frutas frescas como manzana y pera. Su evolución en copa revela matices de frutas tropicales, como piña.

**Paladar:** Pleno, con buen ataque en boca y mucho frescor, presenta equilibrio y untuosidad, cualidad clásica de los buenos Chardonnay. Final persistente, con retrogusto que remite esencialmente a notas de piña.



**Link do produto:**

<https://www.casavalduga.com.br/es/produtos/598/?safra=chardonnay>

## Especificaciones Técnicas

---

- Clon varietal: Entav 95
  - Portainjerto: Paulsen 1103
  - Sistema de producción: Espaldera simple
  - Densidad/ha: 4.000 plantas
  - Tipo de poda: Cordón espunado
  - Carga de yemas/ha: 60.000
  - Prácticas vitícolas: Desbrote, despunte, deshoje en la región de los racimos, aclareo de racimos para control de producción
  - Cosecha: Manual y selectiva
- 

- Código EAN: 7898276970256
  - Código DUN: 17898276970253
  - Código del producto: PR133GF
- 

## VINIFICACIÓN

- Selección nal de los racimos
  - Despalillado de las uvas frescas
  - Maceración prefermentativa en frío durante 8 horas
  - Prensado discontinuo y delicado prensa con atmósfera inerte
  - Clarificación del mosto
  - Uso de levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*
  - Fermentación alcohólica con temperatura de 14° a 16°C
  - Estabilización tartárica
  - Filtración
  - Embotellado
- 

## ANÁLISIS

- Alcohol: 14%
- Acidez total: 76,9 meq/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 3,1 meq/L de ácido acético
- Densidad: 0,992
- Extracto seco: 23,7 g/L
- SO2 Total/Libre: 122,7 / 27,2 mg/L
- Azúcares totales en glucosa: 2,5 g/L
- pH: 3,14



### Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/es/productos/598/?safra=chardonnay>