

## TERROIR PINOT NOIR

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. Se recomienda el uso del decantador de 15 a 30 minutos.

**Tipo:** Vino Tinto Seco

**Varietal:** Pinot Noir

**Terroir:** Serra do Sudeste

**Temperatura de serviço:** 14° a 16°C

**Tiempo en barrica:** 8 meses en roble francés

**Tempo de cave:** 6 meses en cava

**Harmonización:** Acompaña carnes blancas, carnes a la parrilla, pescados y quesos ligeros, no muy curados y embutidos. Guarda de 4 a 6 años. Desde que sea mantenido en condiciones adecuadas para su plena evolución.

---

**Vista:** Color rojo rubí, brillante y translúcido.

**Olfato:** Bouquet complejo que recuerda frutas maduras como cereza y fresa aliados a aromas de membrillo y rosa, además de notas atribuidas por el roble, como anís, café, tabaco y un leve toque mentolado.

**Paladar:** La expresión del Pinot Noir está impresa en este vino, que posee taninos suaves y excelente acidez. Tal combinación nos presenta un resultado ligero y fresco, donde las características varietales son aún más evidentes en su retrogusto esencialmente frutado.



**Link do produto:**

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

## Especificaciones Técnicas

---

- Clon varietal: Entav 777
  - Portainjerto: 101-14
  - Sistema de producción: Espaldera simple
  - Densidad/ha: 4.000 plantas
  - Tipo de poda: Cordón espunado
  - Carga de yemas/ha: 33.000
  - Prácticas vitícolas: Desbrote, despunte, deshoje en la región de los racimos, aclareo de racimos para control de producción.
  - Cosecha: Manual y selectiva.
- 

- Código del producto: ID004GF
  - Cód. EAN: 7898276971543
  - Cód. DUN: 17898276971540
  - Cantidad por caja: 6 unidades
- 

## VINIFICACIÓN

- Selección final de los racimos;
  - Despalillado de las uvas frescas;
  - Maceración prefermentativa en frío durante 48 horas;
  - Uso de levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
  - Fermentación alcohólica con temperatura de 24° a 25°C;
  - Remontados y délestage durante 11 días de maceración pelicular;
  - Descubre;
  - Fermentación maloláctica;
  - Maduración durante 8 meses en barricas de roble francés;
  - Estabilización tartárica;
  - Embotellado;
  - Afinamiento en cava durante 6 meses.
- 

## ANÁLISIS

- Alcohol: 12,5%
- Acidez total: 6,37 g/L de ácido tartárico
- Azúcares totales en glucosa: 1,85 g/L
- pH: 3,69



### Link do produto

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