

## TERROIR SAUVIGNON BLANC

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:** Sauvignon Blanc

**Terroir:** Campanha

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

**Harmonização:** Massas com molhos leves e aromáticos, peixes, frutos do mar, culinária oriental e carnes brancas

---

**Visão:** Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados, brilhante.

**Olfato:** Aroma cativante, com notas frutadas envoltas por delicadas nuances de arruda e ervas finas. Destacam-se notas de frutas como goiaba e maracujá, características do varietal.

**Paladar:** A refrescância característica do Sauvignon Blanc destaca-se, aportada por sua excelente acidez. Com corpo leve e perfeitamente equilibrado, marcante retrogosto frutado e um leve toque mineral.



**Link do produto:**

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

## FICHA TÉCNICA

---

Clone Varietal: Entav 242  
Porta-Enxerto: SO4  
Sistema de Produção: Espaladeira Simples  
Densidade/ha: 4.000 plantas  
Tipo de Poda: Cordão Esporonado  
Carga de Gemas/ha: 40.000  
Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.  
Colheita: Manual e seletiva.

---

Código do produto: PR142GF  
Cód. EAN: 7898276970249  
Cód. DUN: 17898276970246  
Quantidade por caixa: 6 unidades

---

## VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
  - Desengace das uvas frescas;
  - Maceração em 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 15° a 16°C;
  - Estabilização tartárica;
  - Filtração;
  - Engarrafamento;
- 

## LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 12%  
Acidez Total: 82 meq/L de ácido tartárico  
Acidez Volátil: 2,3 meq/L de ácido acético  
Densidade: 0,992  
Extrato Seco: 23,1 g/L  
SO2 Total/Livre: 126 / 34 mg/L  
Açúcares totais em glicose: 2,4 g/L  
pH: 3,19



### Link do produto

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