

TERROIR SAUVIGNON BLANC

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: Sauvignon Blanc

Terroir: Campanha

Temperatura de serviço: 08° a 10°C

Harmonización: Pastas con salsas ligeras y aromáticas, pescados, frutos del mar, cocina oriental y carnes blancas

Vista: Color amarillo pajizo con reflejos verdosos, brillante.

Olfato: Aroma cautivador, con notas frutales envueltas por delicados matices de ruda y hierbas finas. Se destacan notas de frutas como guayaba y maracuyá, características del varietal.

Paladar: La frescura característica del Sauvignon Blanc se destaca, aportada por su excelente acidez. Con cuerpo ligero y perfectamente equilibrado, marcado retrogusto frutal y un leve toque mineral.



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/es/produto/s/598/?safra=sauvignon-blanc>

Especificaciones Técnicas

- Clon varietal: Entav 242
 - Portainjerto: SO4
 - Sistema de producción: Espaldera simple
 - Densidad/ha: 4.000 plantas
 - Tipo de poda: Cordón espunado
 - Carga de yemas/ha: 40.000
 - 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: PR142GF
 - Cód. EAN: 7898276970249
 - Cód. DUN: 17898276970246
 - Cantidad por caja: 6 unidades
-

VINIFICACIÓN

- Selección final de los racimos;
 - Despalillado de las uvas frescas;
 - Maceración 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 15° a 16°C;
 - Estabilización tartárica;
 - Filtración;
 - Embotellado;
-

ANÁLISIS

- Alcohol: 12%
- Acidez total: 82 meq/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 2,3 meq/L de ácido acético
- Densidad: 0,992
- Extracto seco: 23,1 g/L
- SO2 Total/Libre: 126 / 34 mg/L
- Azúcares totales en glucosa: 2,4 g/L
- pH: 3,19



Link do produto

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