

GRAPPA

Grappa Barricada

200 ml



Elaborada por meio da destilação natural de uvas finas, cultivadas no Vale dos Vinhedos, a Grappa Barricada é destilada em processo lento e artesanal em alambiques de cobre Pot Still. Posteriormente é envelhecida em barricas de carvalho francês por 10 anos, proporcionando ainda mais complexidade e elegância à Grappa.



Grappa Bidestilada Envelhecida



Merlot e Cabernet Sauvignon



De 3 a 5 meses em cave



Vale dos Vinhedos



10 anos em barricas de carvalho francês



8° a 18°C



Ideal como aperitivo ou digestivo

Visão: expressiva, marcante e potente, possui coloração amarelo dourado e sutil reflexo âmbar.

Olfato: o aroma é delicado, rico em especiarias, com notas tostadas provenientes da passagem por barricas de carvalho.

Paladar: revela uma textura sedosa e macia, com perfeito equilíbrio e longa persistência.

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/grappa/grappa-barricada>



Link do produto:
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/grappa/grappa-barricada>

FICHA TÉCNICA

Clone varietal: INRA 18 | INRA 337
Porta-Enxerto: 101-14 | 3309 e 101-14
Terroir: Vale dos Vinhedos
Sistema de Produção: Espaladeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Cordão Esporonado
Carga de Gemas/ha: 33.000
Práticas Vitícolas: Avançada tecnologia agrícola, manejo adequado do dossel vegetativo, raleio de cachos para controle de produção. Viticultura sustentável e de precisão, respeitando o meio ambiente.
Colheita: Manual e seletiva.

Código do produto: DE002GF
Cód. EAN: 7898276970423
Cód. DUN: 27898276970427
Quantidade por caixa: 6 unidades

VINIFICAÇÃO

Primeira destilação:

- Utilização da casca da uva logo após a fermentação;
- Alambique descontínuo de cobre - *Pot Still*;
- Destilação lenta e separação de cabeça, coração e cauda.

Segunda destilação:

- Utilização da fração média da primeira destilação (coração);
- Alambique descontínuo de cobre - *Pot Still*;
- Destilação lenta e nova separação de cabeça, coração e cauda.

Envelhecimento:

- Maturação por 10 anos em barricas de carvalho francês;

Envase.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 38%
Acidez total: 1,20 g/L de ácido tartárico
Açúcares Totais em glicose: 20 g/L
pH: 3,75