

GRAPPA
Grappa Cristal
200 ml



Elaborada por meio da destilação natural de uvas finas, cultivadas no Vale dos Vinhedos, a Grappa Cristal é destilada em processo lento e artesanal em alambiques de cobre Pot Still, garantindo a intensidade de aroma e sabor.



Grappa Bidestilada



Chardonnay e Moscato



3 meses em cave



Vale dos Vinhedos



8° a 18°C



Ideal como aperitivo ou digestivo

Visão: límpida, cristalina e brilhante.

Olfato: possui aroma intenso, fino e delicado, com notas de frutas e flores.

Paladar: potente e harmônico, além de apresentar longa persistência. Possui delicado retrogosto frutado.

Link do produto:

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



FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Entav 95 | VCR5

Clone Porta-Enxerto: 3309 | P1103

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Densidade/ha: 4.000 plantas

Tipo de Poda: Cordão Esporonado

Carga de Gemas/ha: 50.000

Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção. Viticultura sustentável e de precisão, respeitando o meio ambiente.

Colheita: Manual e seletiva.

Código do produto: DE003GF

Cód. EAN: 7898276970430

Cód. DUN: 27898276970434

Quantidade por caixa: 6 unidades

VINIFICAÇÃO

Primeira destilação:

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

Segunda destilação:

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

Envase.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 38%

Acidez total: 0,20 g/L de ácido tartárico

Açúcares totais em glicose: 25 g/L

pH: 5,90

Link do produto:

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