



Link do produto:
<https://casavalduga.com.br/pt/produtos/gran-chardonnay-do>

O Vale dos Vinhedos, localizado na Serra Gaúcha, é a primeira região vitivinícola com Denominação de Origem no Brasil. Solos profundos, amplitude térmica de 12°C entre o dia e a noite e temperatura média de 17°C, fazem deste o terroir de excelência no Brasil para o cultivo da variedade Chardonnay.

- 

Vinho Branco Seco
- 

Chardonnay
- 

Guarda até 10 anos. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.
- 

12 meses - Barrica e Foudre de Carvalho Francês
- 

Massas, carnes brancas, fondues, queijos médios e fortes.
- 

08° a 10°C

VISÃO: Límpido, brilhante de coloração amarelo palha e reflexos esverdeados.

OLFATO: Aroma fascinante e envolvente com intensas notas de frutas tropicais e maduras como abacaxi e carambola envolvidas por nuances de chocolate branco e baunilha. Este complexo aroma é cedido pela combinação de barricas e foudres de carvalho francês, conferindo complexidade e elegância.

PALADAR: Na boca é volumoso e potente, revelando todo o seu vigor e caráter, com fina acidez. Na parte retronasal remete todo seu complexo olfativo de frutas maduras e notas finas elegantes da madeira. Possui longa persistência.



Vinus | 2024 | 2023



Catad’or | Chile | 2024 | 2023

FICHA TÉCNICA

INFORMAÇÃO VITÍCOLAS

Porta-Enxerto: 3309
Sistema de Produção: Espaladeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Cordão Esporonado
Carga de Gemas/ha: 33.000
Práticas Vitícolas: Desbrota, despona, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção
Colheita: Manual e seletiva.

VINIFICAÇÃO

Seleção final dos cachos
Desengace das uvas frescas
Maceração pré-fermentativa a frio por 10 horas
Prensagemdescontínua e delicada prensa comatmosfera inerte
Clarificação do mosto
Uso de leveduras selecionadas Saccharomyces cerevisiae
Fermentação alcoólica comtemperatura de 14° a 16°C
Final da fermentação alcoólica embarricas
Maturação sobre borras finas por 12 meses emfoudres de carvalho francês de primeiro ano comcapacidade de 2.500l, comtostagemmédia e de barricas francesas tipo Borgonha de 228 litros e média tostagem
Estabilização tartárica
Filtração
Engarrafamento. Maturação de 12 emgarrafa.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 14%
Acidez Total: 74 meq/L de ácido tartárico
Acidez Volátil: 5 meq/L de ácido acético
Densidade: 0,990
Extrato Seco: 18 g/L SO2 Total: 160 mg/L
SO2 Livre: 18 mg/L Açúcares totais em glicose: 2,01 g/L pH: 3,31