



*A Arte enológica da composição dos blends é toda inspiração. A técnica da assemblage nos traz **vinhos harmônicos**, que nos encantam e nos envolvem.*



Vinho Fino Branco Seco



Chardonnay e Moscato



Serra Gaúcha



8° a 10°C



Canapés, saladas, peixes e frutos do mar.

**Visão:** Coloração amarelo esverdeado claro, límpido e brilhante.

**Olfato:** Boa intensidade e fineza aromática, evidenciando-se notas de frutas cítricas e tropicais como abacaxi, além de nuances de flores brancas.

**Paladar:** Se mostra um vinho leve, equilibrado e sutil, com uma acidez muito refrescante. Final de boca persistente e frutado.



87 Pontos  
Guia Descorchados |  
Chile | 2021  
Safrá 2020



86 pontos  
Guia Adega | Brasil |  
2020  
Safrá 2020



87 Pontos  
Guia Adega | Brasil |  
2022  
Safrá 2021

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/arte/chardonnay-e-moscato>



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/arte/chardonnay-e-moscato>

## FICHA TÉCNICA

Variedades: Chardonnay | Moscato

Clone Varietal: ENTA V95 | R2

Porta-Enxerto: Paulsen 1103 | Paulsen 1103

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Densidade/ha: 4.000 plantas

Tipo de Poda: Cordão Esporonado

Carga de Gemas/ha: 80.000

Práticas Vitícolas: Desbrota, despona, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.

Colheita: Manual e seletiva.

Transporte em caixas de até 16 kg.

Código do produto: AR122GF

Cód. EAN: 7898276972816

Cód. DUN: 17898276972813

Quantidade por caixa: 12 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;
- Fermentado por leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- Assemblage;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Engarrafamento.

## LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 11,0

Acidez Total: 5,95g/L de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,1mg/L de ácido acético

Densidade: 0,993

Extrato seco: 18,8

So2 Total | Livre: 92,5 | 30,0 mg/L

Açúcares totais em glicose:

pH: 3,12