



*Este Pinot Noir é um verdadeiro tributo à elegância e complexidade de uma safra histórica. Durante 18 meses, repousa em barricas, onde o sutil eco dos cantos gregorianos permeia o ambiente, criando micro-ondulações que transformam cada gota em uma experiência sensorial única. Este contato divino entre o vinho e a madeira confere camadas complexas de aromas e sabores, que evoluem com delicadeza ao longo do tempo. Após o envasamento, descansa por mais 30 meses em cave, atingindo um equilíbrio sublime.*



Vinho Fino Tinto Seco



Pinot Noir



18 meses - 40% Foudres de 2500L/ 30% barricas de primeiro uso / 30% barricas de segundo uso / 100% madeira francesa



16° a 18°C



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



Carnes vermelhas de até quantidade média de gordura (filés, patinhos, alcatra) com molhos. Codornas, carne de pato, presunto parma. Risoto ou massas c

**Visão:** Cor vermelho castanho, translúcido e brilhante. Lágrimas densas e generosas.

**Olfato:** Intenso, complexo e de muitas camadas. Parte de uma base de frutas muito maduras que lembra a geleia de amoras e avança para maturidade trazendo notas de tabaco, couro, trufas e alcaçuz.

**Paladar:** Corpo pleno e suculento, taninos aveludados e elegante. A harmonia se funde entre o frescor da acidez vivaz e o calor de um álcool potente. As sensações do retro olfato são muito persistentes com leve toque de resina ao final, fechando esse conjunto apaixonante.

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/granpinotnoir/gran-pinot-noir>



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/granpinotnoir/gran-pinot-noir>

## FICHA TÉCNICA

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Tipo de Poda: Cordão Esporonado

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

Colheita: Manual e seletiva.

Código do produto: GR271GF

Código EAN: 789827697315-8

Código DUN: 1789827697315-5

Quantidade por caixa: 6 unidades

## VINIFICAÇÃO

- Elaboração estilo Borgogna, buscando a intensidade na jovialidade, e posterior evolução para formação do bouquet complexo.
- Uvas colhidas com leve sobre-maturação, provenientes da Serra Gaúcha e do vinhedo Caravaggio localizado em Encruzilhada do Sul;
- Seleção manual dos cachos.
- Desengace suave.
- Maceração pré-fermentativa em frio - a 5°C por 4 dias. Fermentação a temperatura de 20 a 22°, com regime de movimentação das cascas em pisage e delestage.
- Maceração pós fermentativa.
- Descuba e transferência para barris de carvalho.
- Fermentação malotática e posterior maturação em barris, com constante battonage.
- Evolui ao longo de 18 meses, descansando sob a melodia dos cânticos gregorianos.
- Filtração pré-envase.
- Envase e envelhecimento nas caves subterrâneas.

## LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 14%

Acidez Total: 6,75 g/L de Ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,43 g/L de Ácido Acético

Densidade: 0,994 g/L

Extrato Seco: 32 g/L

SO2 total: 0,060 g/L

SO2 Livre: 0,016 g/L

Açúcares Totais em glicose: 2,13 g/L açúcares

pH: 3,36