



*Tudo na natureza tem a sua origem. A jovialidade e a criatividade resultam em um vinho leve e equilibrado. Este vinho representa a evolução, o movimento e a originalidade do mundo vinícola. Inovação sempre foi considerada a palavra que melhor define o jeito Casa Valduga de elaborar seus vinhos. Pensando nisso, a Família Valduga resolveu explorar outros terroirs. De produção própria, porém proveniente de vinhedos do outro lado da Cordilheira dos Andes, surge o Origem Chardonnay Chile.*



Vinho Fino Branco Seco



Chardonnay



Chile



8 a 10°C



Pratos leves. Sugestões: Salada Ceasar, brusquetas, risotos, peixes e frutos do mar.

Código do produto: OR218GF  
Cód. EAN: 7898276973103  
Cód. DUN: 17898276973100  
Quantidade por caixa: 12 unidades

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/origem/origem-chardonnay>



## FICHA TÉCNICA

**Visão:** Amarelo esverdeado claro brilhante.

**Olfato:** Aroma elegante e agradável. Lembra frutas tropicais como abacaxi, frutas de polpa branca - maçã e pera - além de toques florais como o da flor de laranjeira.

**Paladar:** Em boca o vinho tem uma acidez equilibrada, com corpo leve e um toque amanteigado que aporta untuosidade e permite a versatilidade de harmonizar ou ser bebido desacompanhado.

## VINIFICAÇÃO

Colheita da uva manual;  
Prensagem direta em prensa pneumática;  
Debourbage;  
Inoculação de levedura selecionada;  
Fermentação controlada em 14 a 16°C;  
Filtração após término da fermentação e correção do anidrido sulfuroso;  
Conservação em tanques de aço-inoxidável;  
Estabilização tartárica em frio - 7 dias à - 4°C;  
Filtração final e correção de anidrido sulfuroso para engarrafamento;  
Engarrafamento.

## LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 13%;  
Acidez Total: 6,15 g/L de Ácido tartárico  
Açúcares Totais em glicose: 2,19 g/L;  
pH: 3,33

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/origem/origem-chardonnay>