



*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 Sauvignon Blanc Chile.*



Vinho Branco Seco



Sauvignon Blanc



Chile



8 a 12°C



Saladas, canapés e outras  
entradas, pratos leves, frutos do  
mar e sushi.

**Visão:** Aspecto verde claro e brilhante.

**Olfato:** Aroma intenso e típico da variedade Sauvignon Blanc. Característica que lembra frutas tropicais e cítricas, além de elementos herbáceos. Principais descritores: maracujá, goiaba, pomelo, broto de tomate e aspargos.

**Paladar:** É um vinho leve, que preconiza a refrescância e a drinkability. Entrega em boca a sensação de jovialidade que o aroma desperta.

Código do produto: OR219GF

Cód. EAN: 7898276973110

Cód. DUN: 17898276973117

Quantidade por caixa: 12 unidades

Link do produto:

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



Link do produto:

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

## FICHA TÉCNICA

**Visão:** Aspecto verde claro e brilhante.

**Olfato:** Aroma intenso e típico da variedade Sauvignon Blanc. Característica que lembra frutas tropicais e cítricas, além de elementos herbáceos. Principais descritores: maracujá, goiaba, pomelo, broto de tomate e aspargos.

**Paladar:** É um vinho leve, que preconiza a refrescância e a drinkability. Entrega em boca a sensação de jovialidade que o aroma desperta.

## VINIFICAÇÃO

Seleção final dos cachos;  
Desengace da uva;  
Maceração pré-fermentativa em frio por 6 horas;  
Prensagem 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

Laudo Analítico Álcool: 12,5%  
Acidez Total: 6,08 g/L de Ácido tartárico Açúcares  
Totais em glicose: 2,01 g/L  
pH: 3,22