



*A vocação vitivinícola da Família Valduga aflorou no coração do Vale dos Vinhedos, onde há mais de um século era denominado como Via **Leopoldina**, sendo impulsionados pela vontade de prosperar e extrair do solo o suficiente para se viver com dignidade. Respeitar o terroir e compreender que cada casta de uva irá se desenvolver de maneira distinta são as **Raízes** que alicerçam o desenvolvimento de uma grande história. A procura incessante pela verdadeira **Identidade** de cada parcela de solo e seu minucioso estudo, nos estimula a buscarmos os melhores resultados. Compreendendo que a alma do vinho está conectada ao clima, solo, relevo e a constante mudança dos ventos, fez com que a Linha **Terroir** fosse concebida, valorizando o potencial de cada varietal, cultivados nas principais regiões vitícolas do Rio Grande do Sul.*



Vinho Branco Seco



Chardonnay



Vale dos Vinhedos



8° a 10°C



Queijos cremosos, peixes,  
molhos leves e frutos do mar.

**Visão:** Coloração amarelo palha, límpido e brilhante.

**Olfato:** Destaca-se pela fineza e delicadeza aromática, evidenciando-se notas de frutas frescas como maçã e pera. Sua evolução na taça revela nuances de frutas tropicais, como abacaxi.

**Paladar:** Pleno, com bom ataque de boca e muito frescor, apresenta equilíbrio e untuosidade, qualidade clássica dos bons Chardonnays. Final de boca persistente, com retrogosto que remete essencialmente às notas de abacaxi.

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/terroir/casa-valduga-terroir-chardonnay375>



Link do produto:  
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/terroir/casa-valduga-terroir-chardonnay375>

## FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Entav 95  
Porta-Enxerto: Paulsen 1103  
Sistema de Produção: Espaladeira Simples  
Densidade/ha: 4.000 plantas  
Tipo de Poda: Cordão Esporonado  
Carga de Gemas/ha: 60.000  
Práticas Vitícolas: Desbrota, despona, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.  
Colheita: Manual e seletiva.

Código do produto: PR144GF  
Cód. EAN: 7898276971185  
Cód. DUN: 17898276971182  
Quantidade por caixa: 12 unidades

## VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio por 8 horas;
- Prensagem descontínua e delicada - prensa com atmosfera inerte;
- Clarificação do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 14° a 16°C;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Engarrafamento;

## LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 13,5%  
Acidez Total: 76,9 meq/l de ácido tartárico  
Acidez Volátil: 0,09 g/l de ácido acético  
Densidade: 0,992  
Extrato Seco: 27,3 g/l  
SO2 Total/Livre: 122,7 / 27,2 mg/l  
Açúcares totais em glicose: 2,5 g/l  
pH: 3,14