



*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 Tinto Seco



Pinot Noir



6 meses em Cave



Serra do Sudeste



8 meses em Carvalho Francês



14° a 16°C



Guarda de 4 a 6 anos. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.



15 a 30 minutos.



Acompanha carnes brancas, carnes grelhadas, peixes e queijos leves, não muito curados e embutidos.

Link do produto:

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

Visão: Coloração vermelho rubi, brilhante e translúcido.

Olfato: Bouquet complexo que lembra frutas maduras como cereja e morango aliados a aromas de marmelo e rosa, além de notas atribuídas pelo carvalho, como anis, café, tabaco e um leve toque mentolado.

Paladar: A expressão do Pinot Noir está impressa neste vinho, que possui taninos macios e excelente acidez. Tal combinação nos apresenta um resultado leve e fresco, onde as características varietais são ainda mais evidentes em seu retrogosto essencialmente frutado.



Bronze
Decanter World
Wine Awards |
Londres | 2023
Safra 2021



Ouro
Grande Prova de
Vinhos | 2019
Safra 2018



89 pontos
Guia Adega | Brasil |
2021
Safra 2020



Link do produto:
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/terroir/terroir-pinot-noir>

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Entav 777

Porta-Enxerto: 101-14

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Densidade/ha: 4.000 plantas

Tipo de Poda: Cordão Esporonado

Carga de Gemas/ha: 33.000

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

Colheita: Manual e seletiva.

Código do produto: ID004GF

Cód. EAN: 7898276971543

Cód. DUN: 17898276971540

Quantidade por caixa: 6 unidades

VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio por 48 horas;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 24° a 25°C;
- Remontagens e delestagens durante 11 dias de maceração pelicular;
- Descuba;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 8 meses em barricas de carvalho francês;
- Estabilização tartárica;
- Engarrafamento;
- A finamento em cave por 6 meses.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 12,5%

Acidez Total: 6,37 g/L de ácido tartárico

Açúcares totais em glicose: 1,85 g/L

pH: 3,69