



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/terroir/terroir-sauvignon-blanc>

*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



Sauvignon Blanc



Campanha



8° a 10°C



Massas com molhos leves e aromáticos, peixes, frutos do mar, culinária oriental e carnes brancas

Visão: Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados, brilhante.

Olfato: Aroma cativante, com notas frutadas envoltas por delicadas nuances de arruda e ervas finas. Destacam-se notas de frutas como goiaba e maracujá, características do varietal.

Paladar: A refrescância característica do Sauvignon Blanc destaca-se, aportada por sua excelente acidez. Com corpo leve e perfeitamente equilibrado, marcante retrogosto frutado e um leve toque mineral.



90 Pontos
Guia Adega | Brasil |
2023
Safrá 2022



Bronze
Decanter World
Wine Awards |
Londres | 2023
Safrá 2022



91 Pontos | Melhor
da Campanha
Gaúcha | Revelação
Guia Descorchados |
Chile | 2021
Safrá 2020



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/terroir/terroir-sauvignon-blanc>

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Entav 242

Porta-Enxerto: SO4

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Densidade/ha: 4.000 plantas

Tipo de Poda: Cordão Esporonado

Carga de Gemas/ha: 40.000

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

Colheita: Manual e seletiva.

Código do produto: PR142GF

Cód. EAN: 7898276970249

Cód. DUN: 17898276970246

Quantidade por caixa: 6 unidades

VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração em 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 15° a 16°C;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Engarrafamento;

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 12%

Acidez Total: 82 meq/L de ácido tartárico

Acidez Volátil: 2,3 meq/L de ácido acético

Densidade: 0,992

Extrato Seco: 23,1 g/L

SO2 Total/Livre: 126 / 34 mg/L

Açúcares totais em glicose: 2,4 g/L

pH: 3,19