



Contemplamos o nosso terroir como um guia que evidencia a sua magnífica geografia conectada à essência do vinhedo. Um verdadeiro convite ao exclusivo universo das riquezas de cada terroir. Localizado na região da Serra do Sudeste Gaúcho está o município de Encruzilhada do Sul. O relevo formado por um planalto com suaves ondulações, somado ao perfil do solo de origem granítica e as noites amenas, resulta em vinhos de caráter único e de grande vivacidade.



Vinho Fino Branco Seco



Gewurztraminer



Serra do Sudeste



8° a 10°C



Saladas, carnes brancas, frutos do mar, frutas tropicais

Visão: Coloração amarelo-palha, límpido e brilhante.

Olfato: De boa intensidade e fineza, com notas que remetem a flores brancas como a flor de pitangueira e o jasmim, combinado à delicadeza das rosas. No segundo momento, frutas cítricas maduras e toques de pera e lichia, mostram sua exuberância e complexidade aromática, acompanhadas por nuances de especiarias.

Paladar: Equilibrado, de boa acidez associada a uma maciez envolvente. Denota elegância e um final de agradável sensação frutada.



90 Pontos
Guia Descorchados |
Chile | 2024
Safra 2023



90 pontos
Guia Adegas | Brasil |
2021
Safra 2021



Ouro
Grande Prova de
Vinhos | 2019
Safra 2019

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/terroir-exclusivo/terroir-exclusivo-gewurztraminer>



FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: INRA 47

Porta-Enxerto: 3309

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Densidade/ha: 4.000 plantas

Tipo de Poda: Sylvoz

Carga de Gemas/ha: 40.000

Práticas Vitícolas: Arqueamento dos ramos, desbrota, despona, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção. Viticultura sustentável e de precisão, respeitando o meio ambiente.

Colheita: Manual e seletiva.

Código do produto: PR134GF

Cód. EAN: 7898276970607

Cód. DUN: 17898276970604

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: 14%

Acidez Total: 6,45 g/L de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,25 g/L de ácido acético

Açúcares Totais em glicose: 3 g/L

pH: 3,15

Densidade: 0,991

Extrato seco: 23 g/L

SO2 Total | Livre: 125 | 35 mg/L

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/terroir-exclusivo/terroir-exclusivo-gewurztraminer>