












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. A Campanha Gaúcha, região de fronteira, localiza-se ao oeste do estado do Rio Grande do Sul. A combinação do relevo em forma de coxilhas, solos sedimentares e verões quentes com dias ensolarados, resulta em vinhos de notável equilíbrio e grande complexidade.

 Vinho Tinto Seco	 Tannat
 12 meses em Cave	 Campanha
 8 meses em Carvalho Francês	 16° a 18°C
 Guarda de 8 a 12 anos. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.	 15 a 30 minutos.
	 Cordeiro, Carnes de caça, Queijos maduros, Charcutaria.

Visão: Coloração rubi intenso e profundo.

Olfato: A passagem de 8 meses por barricas de carvalho francês proporciona grande complexidade aromática, com notas de couro e baunilha integradas às nuances de frutas vermelhas e negras, denotando a plena maturação da fruta.

Paladar: Os taninos mostram-se firmes, sustentando a acidez e garantindo uma longa persistência.

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



Menção Honrosa
Internacional Wine
Challenge | Londres |
2023
Safrá 2020



Ouro
Wines of Brazil
Awards | 2020
Safrá 2017



Prata
Cinve - Concurso
Internacional Vinos
y Espirituosos da
Espanha | Espanha |
2019
Safrá 2015



FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: 717
Porta-Enxerto: S04
Sistema de Produção: Espaldeira
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. Transporte da uva em caixas com até 16 Kg.

Código do produto: PR157GF
Cód. EAN: 7898276972267
Cód. DUN: 17898276972264
Quantidade por caixa: 6 unidades

VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio por 12 horas;
- Fermentado por leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 25° a 27°C;
- Pigeage e delestage durante 15 dias de maceração pelicular;
- Descuba;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 8 meses em barricas de carvalho francês;
- Engarrafamento;
- Afinamento em cave por 12 meses.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 14%
Acidez Total: 79 meq/l de ácido tartárico
Acidez Volátil: 8,16 meq/l de ácido acético
Densidade: 0,995
Extrato Seco: 30 g/l
SO2 Total: 93,5 mg/l
SO2 Livre: 35,5 mg/l
Açúcares totais em glicose: 2,1 g/l
pH: 3,5

Link do produto:

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