

<https://www.boccati.com.br/vinho-casa-valduga-premium-identidade-gewurztraminer>



## Casa Valduga Identidade Premium Gewurztraminer

### FICHA TÉCNICA

#### Elaboração

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 15º a 16ºC - Estabilização tartárica - Filtração - Engarrafamento

**Gustativo**

Sedoso, com acidez e álcool equilibrados, revelando toda a intensidade da fruta. É leve, macio e generosamente refrescante. O final de boca confirma o aroma, é frutado e elegante.

**Harmonização**

Queijos leves, carnes brancas, peixes, frutos do mar, molhos pouco condimentados.

**Olfativo**

Intensas notas primárias, típicas deste varietal, dominam o seu perfil aromático. Notas de frutas como pera e lichia destacam-se envoltas por delicadas nuances de especiarias e florais como jasmim.

**País**

Brasil

**Pontuações**

Concurso Mundial de Bruxelas | Brasil | 2010 Ouro Safra 2010 La Mujer Elige | Argentina | 2010 Ouro Safra 2010 Concurso Internacional de Vinhos do Brasil | Brasil | 2014 Prata Safra 2013

**Produtor**

Casa Valduga

**Região**

Encruzilhada do Sul - RS

**Safra**

Sob consulta no chat ou por e-mail

**Temperatura de Serviço**

6º a 8ºC

**Teor Alcoólico**

13%

**Tipo**

Vinho Branco

**Uva**

Gewürztraminer

**Visual**

Coloração amarelo palha, límpido e brilhante.

*Safra 2017. Almoço em 14/07/2019. Piraquara*