



Elaborado a partir de uvas cultivadas, fermentadas e posteriormente destiladas em alambique de cobre, o requintado e luxuoso Brandy Casa Valduga mostra sua melhor expressão com XV anos de envelhecimento em barricas de carvalho francês.



Destilado



Trebbiano



Vale dos Vinhedos



15 anos em Carvalho Francês



18° a 25°C



Ouro
Concurso
Internacional de
Vinhos do Brasil |
Brasil | 2008

Link do produto:
www.casavalduga.com.br/produtos/brandy/brandy-xv



Link do produto:
www.casavalduga.com.br/produtos/brandy/brandy-xv

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: VCR 8
Porta Enxerto: Paulsen 1103
Terroir: Vale dos Vinhedos

VINIFICAÇÃO

- Elaboração do vinho branco
- Primeira destilação:
Utilização de vinho fresco não filtrado
Alambique descontínuo de cobre
Destilação lenta, 8 a 10 horas
- Segunda destilação:
Utilização do destilado da primeira destilação
Alambique descontínuo de cobre
Destilação lenta e separação de cabeça, coração e cauda
- Envelhecimento
Envelhecimento em barricas de carvalho Francês
Tempo: 15 anos
- Engarrafamento

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 39%
Acidez Total: 0,54 g/
Acidez Volátil: 0,12 g/l
Densidade: 0,995
Extrato Seco: 27 g/l
Açúcares totais em glicose: 8,8 g/l
pH: 3,95