



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

O Brandy XX anos foi elaborado a partir de uma seleção de uvas Trebbiano dos vinhedos da família. Após a elaboração do vinho base branco, foi realizada a primeira destilação em alambique descontínuo de cobre, através da destilação lenta durante 10 horas. Utilizando-se o primeiro destilado, realizou-se a segunda destilação, também lenta, onde é separado, cabeça, coração e cauda do líquido. O coração, o néctar, foi guardado em barricas de carvalho francês para obter sua maior expressão durante 20 anos.



Destilado



Trebbiano



Vale dos Vinhedos



20 anos em Carvalho Francês



18° a 25°C

Olfato: Marcante intensidade olfativa, lembrando chocolate e baunilha transferidas pela maturação em barrica de carvalho.

Paladar: Macio e agradável com nuances de amêndoas e avelãs.

Visão: Âmbar dourado, límpido e brilhante.



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

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: 20 anos
- Engarrafamento

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 40%
Acidez Total: 5,4 g/
Acidez Volátil: 0,6 g/l
Densidade: 0,948
SO₂ Total/Livre: 6,5/5,4 mg/l
Açúcares totais em glicose: 4,61 g/l
pH: 3,4