










Link do produto:
www.casavalduga.com.br/produtos/gran-espumantes/nature

ESPUMANTE 60 MESES
 GRAN
 Nature
 2010 | 750ml

Para apreciadores de grandes Cuvées, os 60 meses de autólise de leveduras resulta em um espumante rico, marcante e expressivo.

-  Espumante Nature
-  80% Chardonnay e 20% Pinot Noir
-  60 meses de Autólise em Cave
-  Vale dos Vinhedos
-  Chardonnay 12 meses em carvalho (8% do volume total)
-  6° a 8°C
-  Lagosta, ostras defumadas, queijos de média maturação e massas com molho branco.

Elaborado com uvas Chardonnay e Pinot Noir rigorosamente selecionadas, este exclusivo espumante possui coloração dourada e brilhante. Apresenta perlage fina, persistente e elegante. Aromas de torrefação, fruta madura, mel e amêndoas expressam a complexidade e o envelhecimento deste espumante excepcional. Com acidez equilibrada e retrogosto convidativo, possui elegante cremosidade e atraente final de boca.

92 pontos
 Guia
 Descorchados |
 Chile | 2015
 Safra 2009

Safra 2010. Jantar Luigi Pietro em 25/01/2016.



ESPUMANTE 60 MESES
 GRAN
 Nature
 2010 | 750ml



Link do produto:
www.casavalduga.com.br/produto/s/gran-espumantes/nature

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Entav 95 | Inra 113
 Porta-Enxerto: SO4 | 3309
 Sistema de Produção: Espaladeira Simples
 Densidade/ha: 4.000
 Tipo de Poda: Guyot
 Carga de Gemas/ha: 60.000
 Práticas Vitícolas: Desbrota, despona, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção. Colheita: Manual e seletiva.

VINIFICAÇÃO

Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta das uvas frescas – prensa com atmosfera inerte; - Limpeza estática do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- Maturação em carvalho no Chardonnay por 12 meses (8% do volume total);
- Assemblage – mescla dos vinhos Chardonnay e Pinot Noir;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;

Tomada de espuma

- Inoculação de leveduras selecionadas;
- Engarrafamento – Licor de Tiragem;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C;
- Maturação por 60 meses ocorrendo autólise de leveduras;
- Remuage em pupitres;
- Degorgement, adição do licor de expedição, arrolhamento e rotulagem.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 12,5%
 Acidez Total: 5,64 g/l de ácido tartárico
 Acidez Volátil: 0,19 g/l de ácido acético
 Densidade: 0,991
 Extrato Seco: 20,5 g/l
 SO2 Total/Livre: 0,110 / 0,026 g/l
 Açúcares totais em glicose: 1,26 g/l
 pH: 3,03
 Pressão: 5,9 kg/cm²

Safra 2010. Jantar Luigi Pietro em 25/01/2016.