










ESPUMANTE 60 MESES
GRAN
Extra Brut
2010 | 750ml



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

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

-  Espumante Extra Brut
-  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 as seletas uvas Chardonnay e Pinot Noir, este espumante possui coloração dourada com reflexos palha, perlage fina e inebriante. Possui um bouquet complexo e delicado, que lembra especiarias finas, amêndoas, flores secas, frutas exóticas e maduras. Excelente volume de boca, acidez equilibrada e retrogosto convidativo.

-  Ouro Effervescents du Monde | França | 2004 Safra 1999
-  Gran Ouro Wine Brazil Awards | Brasil | 2007 Safra 2002
-  Gran Ouro Concurso Mundial de Bruxelas | Brasil | 2009 Safra 2002

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



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

ESPUMANTE 60 MESES
 GRAN
Extra Brut
 2010 | 750ml

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, desponta, 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: 4,60 g/l de ácido tartárico
 Acidez Volátil: 0,33 g/l de ácido acético
 Densidade: 0,995
 Extrato Seco: 21 g/l
 SO2 Total/Livre: 0,098 / 0,023 g/l
 Açúcares totais em glicose: 5 g/l
 pH: 3,33
 Pressão: 5,8 kg/cm2

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