



130
Brut
750ml



Link do produto:
www.casavalduga.com.br/produto/s/130/brut-130

Em 2005, decidida a elaborar o espumante ícone do Brasil a Casa Valduga homenageou os 130 anos da chegada da família Valduga ao Brasil, e elaborou o Brut 130.



Espumante Brut



Chardonnay e Pinot Noir



36 meses de Autólise em Cave



Vale dos Vinhedos



Chardonnay 12 meses em Carvalho (8% do volume total)



6° a 8°C



Pratos frios, peixes, carnes brancas, queijos jovens, massas com molhos leves.

Elaborado com uvas Chardonnay e Pinot Noir de safras especiais, através do método champenoise, permanece em autólise de leveduras por 36 meses. Encantador, possui coloração dourada e fascinante perlage. Revela um bouquet sofisticado e intenso de frutas maduras como abacaxi e pera, perfeitamente aliado à delicadas notas de frutos secos e tostados, resultantes do longo processo de maturação. A complexidade proporcionada pelo harmônico assemblage caracteriza o paladar deste espumante, que apresenta excelente cremosidade e volume amplo, finalizando com um longo retrogosto que remete a nuances de frutas secas e pão tostado.



Prata
Effervescents Du
Monde | França |
2017



90 pontos
Guia
Descorchados |
Chile | 2015



TOP 50
Decanter Magazine
| Inglaterra |
2013

Safra. Almoço de aniversário em 18/03/2017. La Ribotta, Colombo.



I 30
Brut
750ml



Link do produto:
www.casavalduga.com.br/produtos/I30/brut-I30

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Entav 96 | Mira 130
Clone Porta-Enxerto: SO4 | 3309
Sistema de Produção: Espaladeira Simples
Densidade/ha: 4.000
Tipo de Poda: Cordão Esporonado
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

Método Tradicional
Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta, descontínua e delicada - prensa com atmosfera inerte;
- Limpeza estática do mosto;
- Inóculo 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 de diferentes safras e Pinot Noir;
- Estabilização tartárica;

Tomada de espuma

- Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae* esp. *bayanus* - licor de tirage;
- Envase;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C;
- Maturação por 36 meses ocorrendo autólise de leveduras - cave em 16°C;
- Remuage em pupitres;
- Degorgement, rolhamento e rotulagem.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 12%
Acidez Total: 5,72 g/L de ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,14 g/L de ácido acético
Densidade: 0,997
Extrato seco: 35,1 g/L
So2 Total/Livre: 0,102/0,020 g/L
Açúcares totais em glicose: 12,4 g/L
pH: 3,08
Pressão: 5,6 kg/cm²

Safra. Almoço de aniversário em 18/03/2017. La Ribotta, Colombo.