









ESPUMANTE 12 MESES  
ARTE TRADICIONAL  
**Brut Rose**  
2015 | 750ml



*Elaborado pelo método Champenoise e maturado em caves subterrâneas, possui perlage fino e duradouro.*

- |  |  |
|--|--|
|  Espumante Brut Rose          |  60% Chardonnay e 40% Pinot Noir  |
|  12 meses de Autólise em Cave |  Vale dos Vinhedos  |
|  4° a 6°C                     |  Pratos à base de peixes e carnes brancas, molhos leves e canapés variados. |

A ARTE deste espumante está na composição harmônica de 60% da variedade Chardonnay e 40% de Pinot Noir. Com coloração em tons de rosa salmão, apresenta perlage fina e persistente. Elegante e refrescante, possui bouquet delicado com notas florais e frutadas, lembrando pêssego e amora.

- |  |   |   |
|--|---|---|
|  Ouro Duplo<br>La Mujer Elige  <br>Argentina   2015 |  Ouro<br>La Mujer Elige  <br>Argentina   2014<br>Safrá 2011 |  Prata<br>Concurso Mundial<br>de Bruxelas  <br>Brasil   2014<br>Safrá 2013 |
|--|---|---|



Link do produto:  
[www.casavalduga.com.br/produtos/artes-tradicionais/artes-rose](http://www.casavalduga.com.br/produtos/artes-tradicionais/artes-rose)

Safrá 2015. Jantar Luigi Pietro em 06/10/2017. La Ribotta 4º aniversário.



ESPUMANTE 12 MESES  
ARTE TRADICIONAL  
**Brut Rose**  
2015 | 750ml



## FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Entav 96 | Inra 777  
Clone Porta-Enxerto: 3309 | 3309  
Sistema de Produção: Espaladeira Simples  
Densidade/ha: 4.000 plantas  
Tipo de Poda: Cordão Esporonado ou Goyo  
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;
- Desengace das uvas frescas;
- Pinot Noir com leve maceração em frio.
- Chardonnay com prensagem descontínua e delicada;
- Limpeza estática do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- Filtração.

Tomada de espuma

- Inoculação de leveduras selecionadas;
- Engarrafamento;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C;
- Maturação por 12 meses ocorrendo autólise de leveduras;
- Remuage em pupitres;
- Degórgement, rolhamento e rotulagem.



Link do produto:  
[www.casavalduga.com.br/produtos/artes-tradicional/artes-rose](http://www.casavalduga.com.br/produtos/artes-tradicional/artes-rose)

## LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 11,5 %  
Acidez Total: 6,67 g/l de ácido tartárico  
Acidez Volátil: 0,15 g/l de ácido acético  
Densidade: 0,996  
Extrato Seco: 29,90 g/l  
SO<sub>2</sub> Total/Livre: 0,105 / 0,021 g/l  
Açúcares totais em glicose: 12,17 g/l  
pH: 2,98

Safra 2015. Jantar Luigi Pietro em 06/10/2017. La Ribotta 4º aniversário.