

<https://www.vinhovirtual.com.br/vinhos-8759-Casa-Valduga-Arte-Espumante-Brut-2012>



Casa Valduga Arte Espumante Brut 2012

Dados gerais

Produtor	<u>Casa Valduga</u>
País	<u>Brasil</u>
Região	<u>Serra Gaúcha</u>
Sub-região	Vale dos Vinhedos
Uva(s)	<u>Chardonnay</u> (60%), <u>Pinot Noir</u> (40%)
Classificação	Espumante/Champagne/Frisante
Álcool	12,0%
Tampa	Cortiça natural
Volume(s)	750 ml

Harmonização



Peixes, carnes brancas, molhos leves, risotos, queijos cremosos.

Serviço

4 °C - 6 °C

Degustação

Cor Coloração amarelo palha, límpido e brilhante, com perlage fino e persistente.

Aroma Aroma elegante e nítido, com notas de frutas frescas e leve tostado.

Sabor Apresenta acidez equilibrada, de amplo corpo, fresco e persistente, com boa cremosidade.

Enólogo -

Vinificação

Vinificação – Método Tradicional

Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração em frio;
- Prensagem descontínua e delicada;
- Limpeza estática à frio do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccaromyces 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.

Análise Química

Álcool	12,0%
Acidez volátil	0,19 g/l
Acidez total	5,43 g/l
Açúcar residual	12,73 g/l
pH	3,11
Extrato seco	30,20 g/l

Safra 2012. Almoço em 22/07/2018. Chácara Colombo.