

<https://valmarino.com.br/?loja-virtual=>



## VALMARINO

Espumante Nature - Safra 2013

FICHA TÉCNICA ESPUMANTE NATURE MÉTODO CHAMPENOISE 2012

UVAS: CHARDONNAY(70%) E PINOT NOIR (30%)

MARCA: **VALMARINO**

- Seleção das uvas Chardonnay e Pinot Noir;
- Resfriamento das uvas, esmagamento e prensagem por prensa pneumática com a uva inteira(sem desengaçar);
- Limpeza do mosto, sulfitação;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação do vinho base a 14° C por 25 dias;
- Clarificação com bentonite e após filtração a terra;

- Estabilização tartárica do vinho base;
- Início do pé-de-cuba com inoculação de levedura e adição de açúcar (24 gramas/litro) para tomada de espuma;
- Engarrafamento em Agosto de 2012 e fermentação a temperatura controlada de 13° C em cave por aproximadamente 40 dias em garrafas de 750 ml;
- Deixado em maturação/ autólise por cerca de 36 meses na cave a uma temperatura de 16°C, sendo que a cada 6 meses as garrafas eram agitadas manualmente;
- Levado para limpeza em pupitres por 30 dias;
- Feito o degorgement ou deguelo das garrafas- Setembro de 2015. Sendo que o licor de expedição foi feito com destilado de vinho envelhecido por 2 anos em barricas de carvalho americano novas;
- Colocação de rolha e da gaiolinha e após a rotulagem das garrafas

Dados analíticos:

- Álcool: 12% vol

- pH: 3,21
- Acidez: 82 meq/l
- Açúcar: 1 g/l - NATURE
- Pressão: 6 atm

**Considerações:**

- Uvas próprias cultivadas em Pinto Bandeira dentro dos padrões estabelecidos para a Indicação de Procedência Pinto Bandeira;
- Está engarrafado desde Agosto de 2011 possibilitando a maturação e envelhecimento do espumante devido ao processo de autólise das leveduras.
- Utilização no licor de expedição de destilado de vinho envelhecido em barricas de carvalho americano novas por 2 anos.
- Produção limitada da safra 2012 de apenas 1.400 garrafas.

**Notas de Degustação:**

- Espumante de cor amarelo claro com tons esverdeados, brilhante, borbulhas finas e persistentes. No aroma é complexo, lembrando notas cítricas ,de fermento e pão torrado . No paladar é harmônico com acidez equilibrada , grande cremosidade e com final de boca longo.

**Acompanhamento:**

- Serve de aperitivo harmonizando com entradas e patês,acompanha bem risotos e pratos a base de frutos do mar e peixes.

**Algumas dicas de harmonizações:**

- Moqueca de Camarão
- Lasanha com molho a bolonhesa
- Arroz de frutos do mar
- Frango ao alho e óleo
- Picanha e Maminha grelhadas
- Risoto de palmito pupunha com camarão
- Peixe assado com farofa de camarão.

**Temperatura para consumo:**

- De 6 a 10º Celsius.

Marco Antonio Salton  
Responsável Técnico

*Safra 2013. Prova na Vinícola Valmarino, Pinto Bandeira/RS, 30/09/2018.*