


  
**CASA VALDUGA**
  
 DESDE 1875

ESPUMANTE 12 MESES
   
**ARTE TRADICIONAL**
  
**Brut**
  
 2017 | 750ml



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



Espumante Brut



60% Chardonnay e 40% Pinot Noir



12 meses de Autólise em Cave



Vale dos Vinhedos



4° a 6°C



Peixes, frutos do mar, molhos leves e queijos cremosos.

A ARTE deste espumante está na composição harmônica de 60% da variedade Chardonnay e 40% de Pinot Noir. Apresenta perlage fino e persistente e um incomparável aroma de frutas tropicais e pão tostado.



Ouro  
Challenge Du Vin  
| França | 2017  
Safrá 2015



Prata  
LOS  
ESPUMANTES  
DE CONO SUR |  
CHILE | 2016



Bronze  
Concurso IWC |  
Londres | 2015  
Safrá 2013



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

*Safrá 2011. Almoço em 25/11/2018. Chácara Colombo.*



ESPUMANTE 12 MESES  
ARTE TRADICIONAL  
**Brut**  
2017 | 750ml



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

## FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: R8 e Entav 96 | Inra 113  
Porta-Enxerto: Paulsen 1103 | SO4  
Sistema de Produção: Espaladeira simples  
Densidade/ha: 4.000 plantas  
Tipo de Poda: Guyot  
Carga e Gemas/ha: 80.000  
Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, 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;
- Dessecagem das uvas frescas;
- Prensagem direta, descontínua e delicada;
- Limpeza estática à frio 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.

## LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 11,5%  
Acidez Total: 6,30 g/l de ácido tartárico  
Acidez Volátil: 0,11 g/l de ácido acético  
Densidade: 1,000  
Extrato Seco: 30,9 g/l  
SO2 Total/Livre: 0,10 / 0,024 g/l  
Açúcares totais em glicose: 12,45 g/l  
pH: 3,12  
Pressão: 6 kg/cm<sup>2</sup>

*Safra 2011. Almoço em 25/11/2018. Chácara Colombo.*