



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

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
 Safra 2015



Prata
 LOS
 ESPUMANTES
 DE CONO SUR |
 CHILE | 2016



Bronze
 Concurso IWC |
 Londres | 2015
 Safra 2013

Safra 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

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/cm²

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