



MARIA VALDUGA BRUT 2006

Vindima: 2006

Variedade: 80% Chardonnay | 20% Pinot Noir

Terroir: Vale dos Vinhedos

Clone Varietal: Entav 96 | Mira 130

Clone Porta-Enxerto: SO4 | 3309

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Densidade/ha: 4.000

Tipo de Poda: Cordão Esporonado

Carga de Gemas/ha: 60.000

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;
- Prensagem direta;
- Separação do mosto flor (50%);
- Limpeza estática à frio do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces Cerevisiae*;
- Fermentação alcóolica com temperatura de 15º a 16ºC;
- Estabilização tartárica
- Filtração

Tomada de espuma

- Inoculação de leveduras selecionadas;
- Engarrafamento – Licor de Tiragem
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12ºC;
- Maturação por 48 meses ocorrendo autólise de leveduras;
- Remuage em pupitres;
- Degórgement, Licor de expedição, rolhamento e rotulagem.

Visão: Espumante límpido e brilhante, de coloração amarelo palha. Possui perlage fino e persistente, culminando em uma nobre e generosa coroa.

Olfato: Bouquet elegante e intenso com notas de frutas em calda, remetendo principalmente à pera e maçã. Os aromas de brioche amanteigados e pão delicadamente tostados expressam a complexidade adquirida durante a lenta maturação deste espumante.

Paladar: Em boca possui excelente complexidade gustativa, com acidez equilibrada e ótimo frescor. Apresenta alta cremosidade, ampla intensidade, persistência e retrogosto que remete à análise olfativa.

Consumo: 6 – 8 ºC.

Laudo Analítico

Álcool: 13%

Acidez Total: 5,90g/l de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,33g/l de ácido acético

Densidade: 0,994

Extrato Seco: 29,2g/l

SO₂ Total/Livre: 90,9 / 25,1 mg/l

Açúcares totais em glicose: 8,0g/l

pH: 3,13

Pressão: 5,8 kg/cm²



Aperitivo na Pousada, antes do almoço em 09/07/2011, com os Amigos do Arraial.