



Link do produto:
www.casavalduga.com.br/produtos/sur-lie/nature-branco

ESPUMANTE 30 MESES
SUR LIE
Nature Branco
 750ml

O Casa Valduga Sur Lie é um espumante em sua forma mais bruta, sem dégorgement e consequentemente, sem dosagem pós-dégorgement de licor de expedição.

Por não passar por este afinamento, a autólise das leveduras ocorre enquanto a garrafa mantém-se fechada. Esse é o grande diferencial deste exemplar, ele continua envelhecendo por tempo indeterminado e a decisão de interromper esse processo é única e exclusiva sua, que decidirá o tempo de maturação da bebida, para apreciá-la conforme sua preferência.



Espumante Nature



80% Chardonnay e 20% Pinot Noir



Maturação mínima de 30 meses em cave + evolução até abertura da garrafa



Vale dos Vinhedos



Maturação parcial (10%) em barricas de carvalho francês



6° a 8°C



Guarda até 8 anos. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.

Lote 1 - limitado de 3.000 garrafas.

Lote 2 - limitado de 9.000 garrafas.

Lote 3 - limitado de 9.000 garrafas.

Lote 4 - limitado de 9.000 garrafas.

A técnica conhecida pelo nome sur lie permite que a bebida permaneça em constante evolução, na presença de leveduras, até a abertura da garrafa, quando o espumante atinge sua plenitude. Ideal para quem busca uma experiência sensorial distinta e singular.



Ouro Grande Prova de Vinhos | 2019



93 Pontos Concurso Catad'Or Melhor Espumante da América Latina | Chile | 2019



94 Pontos Guia Descorchados | Chile | 2020

Safra. Jantar em 06/12/2020. Garrafa 5571/9000. Ribotta Virtual.



Link do produto:
www.casavalduga.com.br/produtos/sur-lie/nature-branco

ESPUMANTE 30 MESES
 SUR LIE
Nature Branco
 750ml

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Chardonnay Entav 95 | Pinot Noir Entav 777
 Porta enxerto: Paulsen 1103 | 3309
 Terroir: Vale dos Vinhedos
 Inclinação do solo entre 25° e 35° - Exposição leste, nordeste e norte
 Solo: argilos, bem drenados e de média profundidade
 Densidade/ha Chardonnay: 4.000
 Densidade/ha Pinot Noir: 4.000
 Tipo de Poda Chardonnay: Guyot
 Tipo de Poda Pinot Noir: Guyot
 Carga de Gemas/ha Chardonnay: 40.000
 Carga de Gemas/ha Pinot Noir: 40.000

Cód. EAN: 7898276972199
 Cód. DUN: 17898276972196

VINIFICAÇÃO

Elaboração pelo Método Tradicional

Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta descontínua e delicada em atmosfera inerte;
- Limpeza estática do mosto;
- Fermentado por leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura entre 15° a 16°C;
- Conservação do vinho base sobre borras finas com batonnage;
- Assemblage: 10% de vinhos que estagiaram em barrica de carvalho francês de baixa tostagem por 10 meses.
- Estabilização tartárica a frio durante uma semana à - 5°C;
- Filtração;

Tomada de espuma

- Adição do licor de tirage com inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae* esp. bayanus;
- Envase;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C durante 45 dias;
- Maturação por 30 meses "sur lie" ocorrendo autólise de leveduras - temperatura média da cave de 16°C;

Sensorial

Visual: Coloração amarelo palha com característico aspecto turvo.

Olfativo: Aroma de grande complexidade e elegância, com equilíbrio entre as notas de amêndoas, adquiridas durante os 30 meses de maturação, e as notas de frutas tropicais frescas.

Safra. Jantar em 06/12/2020. Garrafa 5571/9000. Ribotta Virtual.

Paladar: Perfeitamente equilibrado. Um balanço muito bom entre o frescor advindo da acidez e a cremosidade. O final de boca é muito fino, revelando delicadas nuances de amêndoas, vindas da evolução do espumante.

LAUDO ANALÍTICO

Lauda Analítico

Densidade: 0,991

Álcool: 12%

Açúcar: 1,18 g/L

Extrato Seco: 18,5 g/L

SO₂ total: 63 mg/L

SO₂ livre: 3,6 mg/L

pH: 3,2

Acidez total: 6,6 g/l de ácido tartárico

Acidez volátil: 0,16 g/l de ácido acético

Safra. Jantar em 06/12/2020. Garrafa 5571/9000. Ribotta Virtual.