



CASA VALDUGA

DESDE 1875



Produto: Espumante Blush Premium

Safra: 2006

Varietade: Chardonnay e Pinot Noir

Origem: Vale dos Vinhedos – Bento Gonçalves / RS - Brasil

Processo: champenoise: elaboração do vinho base, engarrafamento e refermentação do vinho em garrafas de espumante, temperatura controlada na cave em 12°C, maturação por 24 meses ocorrendo autólise de leveduras, remuage em pupitres, degorgement, arrolhamento e rotulagem.

Característica Analítica

Análise organoléptica

<p>Álcool: 12,5 °GL Acidez Total: 6,40 g/L em H2T Acidez Volátil: 0,62 g/L em H2T Densidade: 0,9972 Extrato seco: 23 g/L So₂ Total/Livre: 0,093/0,031 g/L Açúcares totais em glicose: 8,3 g/L pH: 3,26 Pressão: 6 kg/cm²</p>	<p>Visão: rosado claro e cristalino, perlage fina e constante. Olfato: frutado, lembrando framboesas e amoras. Paladar: Elegante com agradável frescor Consumo: 4 – 6 °C.</p>
---	---

Harmonização: moluscos, linguado, truta, camarão, carnes brancas, cordeiro, saladas, salada de frutas e sorvetes.