CASA VALDUGA
DESDE 1875

ARTE ESPUMANTE ELEGANCE 2009

Vindima: 2009
Variedade: Chardonnay | Pinot Noir
Terroir: Vale dos Vinhedos
Clone Varietal: R8 | Entav 113
Clone Porta-Enxerto: P1103 | SO4
Sistema de Produção: Espaldeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Cordão Esporonado
Carga de 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;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração em frio;
- Prensagem descontínua e delicada;
- Limpeza estática à frio do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas Saccaromyces Cerevisiae;
- Fermentação alcóolica com temperatura de 15º a 16ºC;
- Filtração.

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

Visão: De coloração amarelo palha, límpido e brilhante, com perlage fino e persistente.

Olfato: Aroma elegante e nítido, com notas de frutas frescas e tropicais.

Paladar: Apresenta acidez equilibrada e boa cremosidade, é fresco e persistente, com paladar adocicado.

Consumo: 04º a 06ºC
Harmonização: Pratos leves, doces e frutas.

Laudo Analítico
Álcool: 11%
Acidez Total: 5,45 g/l de ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,25 g/l de ácido acético
Densidade: 1003
Extrato Seco: 48,2g/l
SO_2 Total/Livre: 0,128 / 0,030g/l
Açúcares totais em glicose: 32,59g/l
pH: 3,16
Pressão: 6 kg/cm^2