



CASA VALDUGA

DESDE 1875



Produto: Espumante Amante

Safra: 2008

Variedade: Malbec

Origem: Serra do Sudeste – Encruzilhada do Sul / 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 10 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: intenso e equilibrado, lembrando frutas vermelhas como morangos frescos e cassis Paladar: Elegante, com agradável frescor e boa persistência gustativa, confirmando as notas aromáticas do olfato. Consumo: 4 – 6 °C.</p>
---	--

Harmonização: pratos leves, saladas e canapés.