

130  
Brut Blanc de Noir  
750ml



Link do produto:  
[www.casavalduga.com.br/produtos/130/brut-blancdenoir-130](http://www.casavalduga.com.br/produtos/130/brut-blancdenoir-130)

*Em 2005, decidida a elaborar o espumante ícone do Brasil a Casa Valduga homenageou os 130 anos da chegada da família Valduga ao Brasil, e elaborou o Brut 130. Em 2016 são lançadas as versões Blanc de Blanc e Blanc de Noir, espumantes que apresentam a mais elegante expressão de cada varietal.*



Espumante Brut



Pinot Noir



36 meses de Autólise em Cave



Vale dos Vinhedos



6° a 8°C



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



Aves, carnes assadas, massas e culinária italiana

Elaborado exclusivamente com uvas Pinot Noir de safras especiais, através do método champenoise, permanece em autólise de leveduras por 36 meses. Encantador, possui coloração amarelo palha profundo e um delicado perlage. O bouquet mostra-se autêntico e complexo, com notas de amora e framboesa em perfeita harmonia com as nuances de frutas secas e o delicado toque de flores escuras. A intensidade da Pinot Noir resulta em um espumante potente, com excelente cremosidade e frescor.



91 Pontos  
Guia  
Descorchados |  
Chile | 2021



91 Pontos  
Guia  
Descorchados |  
Chile | 2021



Ouro  
Wines of Brazil  
Awards | 2020



Link do produto:  
[www.casavalduga.com.br/produtos/130/brut-blancdenoir-130](http://www.casavalduga.com.br/produtos/130/brut-blancdenoir-130)

## FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Entav 777  
Clone Porta-Enxerto: 3309  
Sistema de Produção: Espaladeira Simples  
Densidade/ha: 4.000  
Tipo de Poda: Guyot  
Carga de Gemas/ha: 40.000  
Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.  
Colheita: Manual e seletiva.

Cód. EAN: 7898276972144  
Cód. DUN: 17898276972141

## VINIFICAÇÃO

Método Tradicional  
Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta, descontínua e delicada - prensa com atmosfera inerte;
- Limpeza estática do mosto;
- Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- Assemblage - mescla dos vinhos Pinot Noir;
- Estabilização tartárica;
- Maturação do vinho base sobre as borras finas;

Tomada de espuma

- Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae* esp. *bayanus* - licor de tirage;
- Envase;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C;
- Maturação por 36 meses ocorrendo autólise de leveduras - cave em 16°C;
- Remuage em pupitres;
- Dégorgement, rolhamento e rotulagem.

## LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 12,5%  
Acidez Total: 5,80 g/L de ácido tartárico  
Acidez Volátil: 0,23 g/L de ácido acético  
Densidade: 0,996  
Extrato seco: 34 g/L  
So2 Total/Livre: 0,108/0,024 g/L  
Açúcares totais em glicose: 10,4 g/L

pH: 3,25  
Pressão: 6 kg/cm<sup>2</sup>

---