



Link do produto:
www.casavalduga.com.br/produtos/arte-tradicional/arte-elegance

Elaborado pelo método Champenoise e maturado em caves subterrâneas, possui perlage fino e duradouro.



Espumante Demi-Sec



60% Chardonnay e 40% Pinot Noir



12 meses de Autólise em Cave



Vale dos Vinhedos



4° a 6°C



Peixes, frutos do mar, molhos leves e queijos cremosos.

A ARTE deste espumante está na composição harmônica de 60% da variedade Chardonnay e 40% de Pinot Noir. Apresenta perlage fina e persistente, incomparável aroma de frutas frescas e tropicais com delicado toque de pão tostado, unidos a uma leve suavidade gustativa.



88 Pontos
Guia
Descorchados |
2017
-



Link do produto:
www.casavalduga.com.br/produtos/arte-tradicional/arte-elegance

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: R8 e Entav 96 | Inra 113
Porta-Enxerto: Paulsen 1103 | SO4
Sistema de Produção: Espaladeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Guyot
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;
- Prensagem descontínua e delicada;
- Limpeza estática à frio do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- Filtração.

Tomada de espuma

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

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 11 %
Acidez Total: 5,83 g/l de ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,15 g/l de ácido acético
Densidade: 0.998
Extrato Seco: 30 g/l
SO2 Total/Livre: 0,105 / 0,023 g/l
Açúcares totais em glicose: 33,95 g/l
pH: 3,14
Pressão: 6 kg/cm²