

130  
Brut  
750ml



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



Espumante Brut



36 meses de Autólise em Cave



Chardonnay 12 meses em Carvalho (8% do volume total)



Pratos frios, peixes, carnes brancas, queijos jovens, massas com molhos leves.



Chardonnay e Pinot Noir



Vale dos Vinhedos



6° a 8°C



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

Elaborado com uvas Chardonnay e Pinot Noir de safras especiais, através do método champenoise, permanece em autólise de leveduras por 36 meses. Encantador, possui coloração dourada e fascinante perlage. Revela um bouquet sofisticado e intenso de frutas maduras como abacaxi e pera, perfeitamente aliado à delicadas notas de frutos secos e tostados, resultantes do longo processo de maturação. A complexidade proporcionada pelo harmônico assemblage caracteriza o paladar deste espumante, que apresenta excelente cremosidade e volume amplo, finalizando com um longo retrogosto que remete a nuances de frutas secas e pão tostado.



Prata  
Effervescents Du  
Monde | França  
| 2017



90 pontos  
Guia  
Descorchados |  
Chile | 2015



TOP 50  
Decanter  
Magazine |  
Inglaterra | 2013



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

## FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Entav 96 | Mira 130  
Clone Porta-Enxerto: SO4 | 3309  
Sistema de Produção: Espaladeira Simples  
Densidade/ha: 4.000  
Tipo de Poda: Cordão Esporonado  
Carga de Gemas/ha: 60.000  
Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.  
Colheita: Manual e seletiva.

Cód. EAN: 7898276970072  
Cód. DUN: 17898276970079

## 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;
- Maturação em carvalho no Chardonnay por 12 meses (8% do volume total);
- Assemblage - mescla dos vinhos Chardonnay de diferentes safras e Pinot Noir;
- Estabilização tartárica;

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;
- Degorgement, rolhamento e rotulagem.

## LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 12,5%  
Acidez Total: 5,72 g/L de ácido tartárico  
Acidez Volátil: 0,14 g/L de ácido acético  
Densidade: 0,997  
Extrato seco: 35,1 g/L  
So2 Total/Livre: 0,102/0,020 g/L  
Açúcares totais em glicose: 12,4 g/L  
pH: 3,08

Pressão: 5,6 kg/cm<sup>2</sup>

---