

MEVUSHAL
KOSHER ESPUMANTES
Brut



Link do produto:
www.casavalduga.com.br/produtos/kosher-espumantes/kosher-brut

A Casa Valduga apresenta no mercado nacional uma linha de espumantes Kosher totalmente elaborados no Brasil, seguindo as regras das leis judaicas, sob a supervisão da BDK.



Espumante Brut



Chardonnay, Prosecco e Pinot Noir



Vale dos Vinhedos



4° a 6°C



Pratos leves, petiscos, doces ou frutas.

Visão: Cor amarelo palha com reflexos esverdeados, fino e persistente perlage.

Olfato: Aroma intenso e frutado, com destaque para notas de frutas cítricas e de polpa branca envoltas por delicadas nuances minerais.

Paladar: Apresenta excelente equilíbrio, com acidez viva e delicado retrogosto frutado. Um espumante de grande frescor.



Link do produto:
www.casavalduga.com.br/produtos/kosher-espumantes/kosher-brut

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: R8 | Entav 96 | Inra 113
Clone Porta-Enxerto: P1103 | 3309 | SO4
Sistema de Produção: Espaladeira Simples
Densidade/ha: 4.000
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.

Cód. EAN: 7898276971208
Cód. DUN: 17898276971205

VINIFICAÇÃO

Vinho Base

- Mesa com seleção manual de cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Prensagem descontínua e delicada;
- Limpeza estática à frio do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Temperatura de fermentação entre 15 a 17°C;
- Assemblage dos vinhos;
- Pasteurização de acordo com as leis judaicas (Mevushal);

Tomada de espuma

- Adição de 24g/l de açúcar;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae* para realização da segunda fermentação;
- Segunda fermentação realizada em tanque de pressão hermeticamente fechado, a temperatura de 14 a 16°C;
- Filtração;
- Engarrafamento e rotulagem.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 10,5%
Acidez Total: 5,40 g/l de ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,21 g/l de ácido acético
Densidade: 0,998
Extrato Seco: 30,4 g/l
SO2 Total/Livre: 0,069 / 0,027 g/l
Açúcares totais em glicose: 14,10 g/l
pH: 3,48
Pressão: 6 kg/cm2

