










Elaborados em safras de alta qualidade e maturados em caves subterrâneas, os espumantes Reserva apresentam a perfeita harmonia entre natureza e mão do homem.

-  Espumante Brut
-  70% Chardonnay e 30% Pinot Noir
-  25 meses de Autólise em Cave
-  Vale dos Vinhedos
-  4° a 6°C
-  Guarda até 5 anos após degorgement. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.
-  Carnes brancas, risotos à base de frutos do mar e canapés.

Espumante elaborado a partir da harmonia entre 70% da casta Chardonnay e 30% de Pinot Noir. Apresenta uma perlage fina e fascinante, com bouquet inesquecível de frutas tropicais e amêndoas.

-  89 Pontos
Guia Descorchados | 2017
-  Troféu – Melhor Espumante do Cone Sul LOS ESPUMANTES DE CONO SUR | CHILE | 2016
-  Bronze Challenge International Du Vin | França | 2016 Safra 2013



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



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

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Entav 96 | Inra 113
Porta-Enxerto: 3309 | 3309
Sistema de Produção: Espaladeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Guyot
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.

VINIFICAÇÃO

Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta das uvas frescas – prensa com atmosfera inerte;
- Clairificação do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- Estabilização tartárica;
- Assemblage – mescla entre os vinhos Chardonnay e Pinot Noir;
- Filtração;

Tomada de espuma

- Inoculação de leveduras selecionadas – licor de tiragem;
- Engarrafamento;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C;
- Maturação por 25 meses ocorrendo autólise de leveduras;
- Remuage em pupitres;
- Degorgement, adição do licor de expedição, arrolhamento e rotulagem.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 12 %
Acidez Total: 6,82 g/l de ácido tartárico
Densidade: 0,994
Extrato Seco: 30,0 g/l
SO2 Total/Livre: 0,088 / 0,016 g/l
Açúcares totais em glicose: 11,90 g/l
pH: 3,16