



De excelente cremosidade, com perlage fino e persistente, o espumante resulta não apenas da seleção das melhores uvas Chardonnay e Pinot Noir do Vale dos Vinhedos, como também da evolução no silêncio e na penumbra das caves subterrâneas por cinco anos.



Espumante Brut Rosé



70% Chardonnay e 30% Pinot Noir



60 meses de Autólise em Cave



Vale dos Vinhedos



4° a 6°C



Guarda até 10 anos após dégorgeant. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.



Frutos do mar, canapés, lagosta, salmão e risotos.

Visão: Espumante de coloração rosé muito sutil, apresenta uma leve tonalidade salmão. O perlage é fino e persistente, culminando em uma nobre e imponente coroa.

Olfato: Bouquet complexo e intenso que transmite o longo período de maturação em caves. A gama de sensações passa pelas notas de frutas vermelhas do Pinot Noir vinificado em rosé, e se destacam nos aromas de brioche amanteigados e frutas em calda conquistados pela evolução lenta sobre leveduras.

Paladar: A especificidade deste espumante advém da perfeita utilização do seu Terroir. Elaborado a partir das melhores parcelas de Chardonnay e Pinot Noir, apresenta delicadas nuances de caramelo, nozes, avelãs e uma intensa cremosidade.

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/maria-valduga/maria-valduga-rose>



Link do produto:
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/maria-valduga/maria-valduga-rose>

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Entav 95 | Entav 777

Porta-Enxerto: 101-14 | 3309

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Densidade/ha: 4.000

Tipo de Poda: Guyot

Carga de Gemas/ha: 40.000

Práticas Vitícolas: Desbrota, despona, 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;
- Desengace das uvas frescas;
- Pinot Noir com leve maceração a frio;
- Chardonnay com prensagem descontínua e delicada;
- Separação do mosto flor (50%);
- Clarificação estática do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- Assemblage - mescla dos vinhos Chardonnay e Pinot Noir;
- Estabilização tartárica;
- Filtração.

Tomada de espuma

- Inoculação de leveduras selecionadas;
- Engarrafamento - Licor de Tiragem
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C;
- Maturação por 60 meses ocorrendo autólise de leveduras;
- Remuage em pupitres;
- Degorgement, adição do licor de expedição, arrolhamento e rotulagem.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 12,5%

Acidez Total: 6,90 g/l de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,19 g/l de ácido acético

Densidade: 0,995

Extrato Seco: 33,0 g/l

SO2 Total/Livre: 0,115 / 0,0195 g/l

Açúcares totais em glicose: 9,70 g/l

pH: 3,19

Pressure: 5,50 kg/cm²