



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. Em 2018, a linha 130 ganha mais um exemplar, o 130 Brut Rosé, demonstrando que o clássico pode ser reinventado.



Espumante Brut Rosé



Chardonnay e Pinot Noir



36 meses de Autólise em Cave



Vale dos Vinhedos



6° a 8°C



Guarda até 4 anos após
dégorgement. Desde que seja
mantido em condições
adequadas para a plena
evolução



Peixes, frutos do mar, culinária
japonesa, risotos e canapés

Elaborado com uvas Chardonnay e Pinot Noir de safras especiais, através do método champenoise, permanece em autólise de leveduras por 36 meses. Luminoso, possui coloração salmão, com perlage fino e delicado, formando uma coroa generosa. O bouquet é expressivo, denotando frutas confitadas e licor de cereja, ao longo da degustação as notas de sua maturação revelam amêndoas e brioche. No palato, a sua cremosidade e elegância destacam-se juntamente com a acidez vibrante e succulenta, combinada com o retrogosto evidenciado pelos toques amanteigados.

Link do produto:
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/130/brutrose-130>



Gran Ouro
Concurso do
Espumante
Brasileiro | Brasil |
2021
NV



Duplo Ouro
Vinus | Argentina |
2021
NV



93 Pontos
Guia Descorchados |
Chile | 2022
NV



Link do produto:
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/130/brutrose-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: 7898276972441
Cód. DUN: 17898276972448

VINIFICAÇÃO

Método Tradicional

Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta das uvas frescas (Chardonnay) - prensa com atmosfera inerte;
- Desengace e maceração de 6h a 8h (Pinot Noir);
- Clarificação 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;
- Licor de tiragem;
- Engarrafamento;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C;
- Maturação por 36 meses ocorrendo autólise de leveduras;
- Remuage em pupitres;
- Degorgement, adição do licor de expedição, arrolhamento e rotulagem.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: consultar rótulo do produto
Acidez Total: 6,97 g/L de ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,21 g/L de ácido acético
Densidade: 0,996
Extrato seco: 30,2 g/L
So2 Total/Livre: 0,087 / 0,015 g/L
Açúcares totais em glicose: 10,7 g/L
pH: 3,20

