



*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



Chardonnay e Pinot Noir



36 meses de Autólise em Cave



Vale dos Vinhedos



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



6° a 8°C



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



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

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 a 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.

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/130/brut-130>



92 Pontos  
Guia Descorchados |  
Chile | 2022  
NV



Ouro  
Vinus | Argentina |  
2021  
NV



Ouro  
Concurso do  
Espumante  
Brasileiro | Brasil |  
2021  
NV



Link do produto:  
<https://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, descontinua 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;
- Degórgement, adição do licor de expedição, rolhamento e rotulagem.

## LAUDO ANALÍTICO

Álcool: consultar rótulo do produto  
Acidez Total: 6,8 g/L de ácido tartárico  
Acidez Volátil: 0,14 g/L de ácido acético  
Densidade: 0,994  
Extrato seco: 27,2 g/L  
So2 Total/Livre: 0,094/0,016 g/L  
Açúcares totais em glicose: 8,69 g/L  
pH: 3,13

