CASA VALDUGA
DESDE 1875

ESPUMANTE 12 MESES

ARTE TRADICIONAL
Elegance

2021 | 750 ml



Link do produto:
https://www.casavalduga.com.br/produtos/arte-tradicional/arte-elegance

Elaborado pelo método Champenoise e maturado em caves subterrâneas, possui perlage fino e duradouro.

- Espumante Demi-Sec
- 60% Chardonnay e 40% Pinot Noir
- 12 meses de Autólise em Cave
- Vale dos Vinhedos
- 4º a 6ºC
- Peixes, frutos do mar, molhos leves e queijos cremosos

A ARTE deste espumante está na composição harmônica de 60% da variedade Chardonnay e 40% de Pinot Noir. Apresenta perlage fina e persistente, incomparável aroma de frutas frescas e tropicais com delicado toque de pão tostado, unidos a uma leve suavidade gustativa.

MEDALHA OURO
Ouro
Concurso do Espumante Brasileiro | 2021
Safra 2020

89 PONTOS
89 pontos
Guia Adega | Brasil | 2021
Safra 2019

89 Pontos
Guia Descorchados | Chile | 2021
Safra 2018

CASA VALDUGA
DESDE 1875

ESPUMANTE 12 MESES
ARTE TRADICIONAL
Elegance
2021 | 750 ml



Link do produto:
https://www.casavalduga.com.br/produtos/arte-tradicional/arte-elegance

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: R8 e Entav 96| Inra 113
Porta-Enxerto: Paulsen 1103 | SO4
Sistema de Produção: Espaldeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Guyot
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.
Código do produto: AR188GF
Cód. EAN: 7898276971017
Cód. DUN: 17898276971014
Quantidade por caixa: 6 unidades

VINIFICAÇÃO

Método Tradicional
Elaboração do vinho base
- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta, descontínua e delicada;
- Limpeza estática à frio do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae;*
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15º a 16ºC;
- Filtração.

Tomada de espuma
- Inoculação de leveduras selecionadas;
- Licor de Tirage;
- Engarrafamento;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12ºC;
- Maturação por 12 meses ocorrendo autólise de leveduras;
- Remuage em pupitres;
- Degórgement, adição do licor de expedição, rolhamento e rotulagem.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 12%
Acidez Total: 6,1 g/l de ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,15 g/l de ácido acético
Densidade: 0,995
Extrato Seco: 50,03 g/l
SO2 Total/Livre: 0,110 / 0,019 g/l
Açúcares totais em glicose: 33,5 g/l
pH: 3,15 - Pressão: 5,5 kg/cm2