



Link do produto:

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

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



80% Chardonnay e 20% Pinot Noir



60 meses de Autólise em Cave



Vale dos Vinhedos



Chardonnay 12 meses em carvalho (10% do volume total)



4° a 6°C



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



Canapés variados, lagosta e vieiras grelhadas, folhado de salmão.

Visão: Espumante límpido e brilhante, de coloração amarelo palha. Possui perlage fino e persistente, culminando em uma nobre e imponente coroa.

Olfato: Bouquet elegante e intenso com notas de frutas em calda, remetendo principalmente a pera e maçã. Os aromas de brioche amanteigados e pão delicadamente tostados expressam a complexidade adquirida durante a lenta maturação deste espumante.

Paladar: Reflete de maneira ímpar a excelência do Terroir do Vale dos Vinhedos na elaboração de espumantes. A mais rigorosa seleção dos melhores Chardonnays e Pinot Noirs, aliada a um processo de elaboração cuidadoso e lento, origina um espumante de caráter único, com cremosidade incomparável. Complexo, mantém vigoroso frescor, que dá suporte à sua grande intensidade, rematado por um magnífico retrogosto, onde se evidenciam as notas evolutivas.



Link do produto:

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

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.

Cód. EAN: 7898276971307

Cód. DUN: 17898276971304

VINIFICAÇÃO

Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta das uvas frescas - prensa com atmosfera inerte;
- Separação do mosto flor (50%);
- Clarificação do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C; - Maturação em carvalho no Chardonnay por 12 meses (10% do volume total);
- 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: 6,45 g/l de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,17 g/l de ácido acético

Densidade: 0,995

Extrato Seco: 30,0 g/l

SO2 Total/Livre: 0,102 / 0,013 g/l

Açúcares totais em glicose: 9,70 g/l

pH: 3,13

Pressão: 5,50 kg/cm²

