CASA VALDUGA
DESDE 1875

130
Brut Blanc de Noir
NV | 750ml



Link do produto:
https://www.casavalduga.com.br/produtos/130/brut-blancdenoir-130

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 2016 são lançadas as versões Blanc de Blanc e Blanc de Noir, espumantes que apresentam a mais elegante expressão de cada varietal.

- Espumante Brut
- Pinot Noir
- 36 meses de Autólise em Cave
- Vale dos Vinhedos
- 6º a 8ºC
- Guarda até 8 anos após dégorgement. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução
- Aves, carnes assadas, massas e culinária italiana

Elaborado exclusivamente com uvas Pinot Noir de safras especiais, através do método champenoise, permanece em autólise de leveduras por 36 meses. Encantador, possui coloração amarelo palha profundo e um delicado perlage. O bouquet mostra-se autêntico e complexo, com notas de amora e framboesa em perfeita harmonia com as nuances de frutas secas e o delicado toque de flores escuras. A intensidade da Pinot Noir resulta em um espumante potente, com excelente cremosidade e frescor.

92 PONTOS
92 Pontos
Guia Descorchados | Chile | 2022
NV

MEDALHA OURO
Ouro
Catad'Or | Chile | 2021
NV

MEDALHA OURO
Ouro
Concurso do Espumante Brasileiro | Brasil | 2021
NV

CASA VALDUGA
DESDE 1875

130
Brut Blanc de Noir
NV | 750ml



Link do produto:
https://www.casavalduga.com.br/produtos/130/brut-blancdenoir-130

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Entav 777
Clone Porta-Enxerto: 3309
Sistema de Produção: Espaldeira Simples
Densidade/ha: 4.000
Tipo de Poda: Guyot
Carga de Gemas/ha: 40.000
Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.
Colheita: Manual e seletiva.

Cód. EAN: 7898276972144
Cód. DUN: 17898276972141

VINIFICAÇÃO

Método Tradicional

Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta, descontínua e delicada - prensa com atmosfera inerte;
- Limpeza estática do mosto;
- Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15º a 16ºC;
- Assemblage - mescla dos vinhos 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 12ºC;
- Maturação por 36 meses ocorrendo autólise de leveduras - cave em 16°C;
- Remuage em pupitres;
- Dégorgement, adição do licor de expedição, rolhamento e rotulagem.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: consultar rótulo do produto
Acidez Total: 5,62 g/L de ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,22 g/L de ácido acético
Densidade: 0,994
Extrato seco: 26,4 g/L
So2 Total/Livre: 0,073/0,021 g/L
Açúcares totais em glicose: 9,85 g/L
pH: 3,38
Pressão: 5,5 kg/cm2