



*O Casa Valduga Sur Lie é um espumante em sua forma mais bruta, sem dégorgement e consequentemente, sem dosagem pós-dégorgement de licor de expedição.*

*Por não passar por este afinamento, a autólise das leveduras ocorre enquanto a garrafa mantém-se fechada. Esse é o grande diferencial deste exemplar, ele continua envelhecendo por tempo indeterminado e a decisão de interromper esse processo é única e exclusiva sua, que decidirá o tempo de maturação da bebida, para apreciá-la conforme sua preferência.*



Espumante Nature



Chardonnay e Pinot Noir



Maturação mínima de 30 meses em cave + evolução até abertura da garrafa



Vale dos Vinhedos



Maturação parcial (10%) em barricas de carvalho francês



6° a 8°C



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

**Visual:** Coloração amarelo palha com característico aspecto turvo.

**Olfativo:** Aroma de grande complexidade e elegância, com equilíbrio entre as notas de amêndoas, adquiridas durante os 30 meses de maturação, e as notas de frutas tropicais frescas.

**Paladar:** Perfeitamente equilibrado. Um balanço muito bom entre o frescor advindo da acidez e a cremosidade. O final de boca é muito fino, revelando delicadas nuances de amêndoas, vindas da evolução do espumante.

A técnica conhecida pelo nome Sur Lie permite que a bebida permaneça em constante evolução, na presença de leveduras, até a abertura da garrafa, quando o espumante atinge sua plenitude.

Ideal para quem busca uma experiência sensorial distinta e singular.

Link do produto:  
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/sur-lie/nature-branco>



93 Pontos  
Guia Descorchados |  
Chile | 2021  
NV



Gran Ouro  
Wines of Brazil  
Awards | 2020  
NV



93 Pontos  
Guia Descorchados |  
Chile | 2022  
NV



Link do produto:  
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/sur-lie/nature-branco>

## FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Chardonnay Entav 95 | Pinot Noir Entav 777  
Porta enxerto: Paulsen 1103 | 3309  
Terroir: Vale dos Vinhedos  
Inclinação do solo entre 25° e 35° - Exposição leste, nordeste e norte  
Solo: argiloso, bem drenados e de média profundidade  
Densidade/ha Chardonnay: 4.000  
Densidade/ha Pinot Noir: 4.000  
Tipo de Poda Chardonnay: Guyot  
Tipo de Poda Pinot Noir: Guyot  
Carga de Gemas/ha Chardonnay: 40.000  
Carga de Gemas/ha Pinot Noir: 40.000

Código do produto: CH222GF  
Cód. EAN: 7898276972199  
Cód. DUN: 17898276972196  
Quantidade por caixa: 6 unidades

## VINIFICAÇÃO

### *Elaboração pelo Método Tradicional*

#### *Elaboração do vinho base*

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta descontínua e delicada em atmosfera inerte;
- Limpeza estática do mosto;
- Fermentado por leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura entre 15° a 16°C;
- Conservação do vinho base sobre borras finas com batonnage;
- Assemblage: 10% de vinhos que estagiaram em barrica de carvalho francês de baixa tostagem por 10 meses.
- Estabilização tartárica a frio durante uma semana a - 5°C;
- Filtração;

#### *Tomada de espuma*

- Adição do licor de tiragem com inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae* esp. *bayanus*;
- Envase;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C durante 45 dias;
- Maturação por 30 meses sur lie ocorrendo autólise de leveduras - temperatura média da cave de 16°C.

## LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 12,5%  
Acidez Total: 8,29 g/L de ácido tartárico  
Açúcares totais em glicose: 1,3 g/L

