



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.



Espumante Demi-Sec



12 meses de Autólise em Cave



4° a 6°C



60% Chardonnay e 40% Pinot Noir



Vale dos Vinhedos



Peixes, frutos do mar, molhos leves e queijos cremosos

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

Visão: Possui uma coloração amarelo palha, com brilhante perlage.

Olfato: No aroma traz notas de frutas maduras como abacaxi e pêssego.

Paladar: Com um leve dulçor característico de espumantes demi-sec, apresenta o perfeito equilíbrio entre delicadeza e refrescância.



Ouro
Concurso do
Espumante
Brasileiro | 2021
Safrá 2020



89 pontos
Guia Adega | Brasil |
2021
Safrá 2019



89 Pontos
Guia Descorchados |
Chile | 2021
Safrá 2018

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: Espaladeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Guyot
Carga de Gemas/ha: 80.000
Práticas Vitícolas: Desbrota, despona, 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, descontinua e delicada;
- Limpeza estática à frio do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- Filtração.

Tomada de espuma

- Inoculação de leveduras selecionadas;
- Licor de Tirage;
- Engarrafamento;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C;
- Maturação por 12 meses ocorrendo autólise de leveduras;
- Remuage em pupitres;
- Degorgement, 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