

130 BRUT BLANC DE BLANC

Em 2005, decidida a elaborar o espumante ícone do Brasil a Casa Valduga homenageou os 130 anos da chegada da família Valduga no Brasil, e elaborou o incomparável Brut 130. Sua complexidade e elegância foram confirmadas com a conquista da Medalha de Ouro no mais importante concurso de Espumantes do Mundo, o Effervescents Du Monde.

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.

Elaborado com uvas Chardonnay de safras especiais, através do método champenoise, permanece em autólise de leveduras por 36 meses.

Tipo: Espumante Brut

Varietal: Chardonnay

Terroir: Vale dos Vinhedos

Temperatura de serviço: 06° a 08°C

Tempo de cave: 36 meses de Autólise em Cave

Harmonização: Peixes, frutos do mar, risotos, culinária japonesa e mediterrânea. Guarda até 8 anos após dégorgement. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução

Visão: Encantador, possui coloração amarelo palha e um fino perlage.

Olfato: O bouquet revela grande intensidade e elegância, com perfeita harmonia entre as notas frutadas e as finas nuances amanteigadas e de brioche.

Paladar: A delicadeza da Chardonnay se transforma em um espumante único, com excelente cremosidade e frescor.



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/pt/produtos/130/?safrabrut-blanc-de-blanc>

FICHA TÉCNICA

- Clone varietal: Entav 96
 - Clone porta-enxerto: SO4
 - Sistema de produção: espaladeira 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: 7898276972137
 - Cód. DUN: 17898276972134
-



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 15° a 16°C;
- Assemblage - mescla dos vinhos Chardonnay;
- 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 12°C;
 - 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: 6,7 g/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 0,2 g/L de ácido acético
- Densidade: 0,994
- Extrato seco: 28,5 g/L
- SO2 total/livre: 0,088/0,015 g/L
- Açúcares totais em glicose: 9,5 g/L
- pH: 3,25
- Pressão: 5,50 kg/cm²

Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/pt/produtos/130/?safra=brut-blanc-de-blanc>