

130 BRUT BLANC DE NOIR

En 2005, decidida a elaborar el espumoso ícono de Brasil, Casa Valduga homenajeó los 130 años de la llegada de la familia Valduga a Brasil, elaborando el incomparable Brut 130. Su complejidad y elegancia fueron confirmadas con la obtención de la Medalla de Oro en el concurso de espumosos más importante del mundo, Effervescents du Monde.

En 2005, decidida a elaborar el espumoso ícono de Brasil, Casa Valduga homenajeó los 130 años de la llegada de la familia Valduga a Brasil, y elaboró el Brut 130. En 2016 se lanzaron las versiones Blanc de Blancs y Blanc de Noirs, espumosos que expresan la más elegante expresión de cada variedad.

Elaborado con uvas Pinot Noir de cosechas especiales, mediante el método tradicional, permanece en autólisis de levaduras durante 36 meses.

Tipo: Espumoso Brut

Varietal: Pinot Noir

Terroir: Vale dos Vinhedos

Temperatura de servicio: 06° a 08°C

Tempo de cave: 36 meses de autólisis en cava

Harmonización: Aves, carnes asadas, pastas y cocina italiana. Potencial de guarda de hasta 8 años después del degüelle, siempre que se conserve en condiciones adecuadas para su plena evolución.

Vista: Presenta una elegante coloración amarillo pajizo con un perlage fino y delicado.

Olfato: El bouquet se muestra auténtico y complejo, con notas de manzana verde y pera en perfecta armonía con matices de frutos secos y un delicado toque de flores oscuras.

Paladar: La intensidad de la Pinot Noir da como resultado un espumoso potente, con excelente cremosidad y frescura.



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/es/productos/130-3/?safra=brut-blanc-de-noir>

Especificaciones Técnicas

- Clon varietal: Entav 777
 - Clon portainjerto: 3309
 - Sistema de producción: Espaldera simple
 - Densidad/ha: 4.000
 - Tipo de poda: Guyot
 - Carga de yemas/ha: 40.000
 - Prácticas vitícolas: Desbrotado, despunte, deshojado en la zona de racimos y aclareo de racimos para control de producción
 - Cosecha: Manual y selectiva
-

- Código EAN: 7898276972144
 - Código DUN: 17898276972141
-



VINIFICACIÓN

Método tradicional Elaboración del vino base

- Selección final de los racimos;
- Prensado directo, discontinuo y delicado en atmósfera inerte;
- Clarificación estática del mosto;
- Inoculación de levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentación alcohólica a 15° a 16°C;
- Ensamblaje de vinos Pinot Noir;
- Estabilización tartárica.

Toma de espuma

- Inoculación de levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae bayanus*;
 - Licor de tiraje;
 - Embotellado;
 - Segunda fermentación en la propia botella a 12°C;
 - Crianza durante 36 meses con autólisis en cava a 16°C;
 - Removido en pupitres;
 - Degüelle, adición del licor de expedición, taponado y etiquetado.
-

ANÁLISIS ANALÍTICO

- Alcohol: consultar etiqueta del producto
- Acidez total: 5,62 g/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 0,22 g/L de ácido acético
- Densidad: 0,994
- Extracto seco: 26,5 g/L
- SO2 Total/Libre: 0,073/0,021 g/L
- Azúcares totales en glucosa: 9,85 g/L
- pH: 3,38
- Presión: 5,5 kg/cm2

Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/es/productos/130-3/?safra=brut-blanc-de-noir>