

## 130 BRUT BLANC DE NOIR

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 Pinot Noir de safras especiais, através do método champenoise, permanece em autólise de leveduras por 36 meses.

**Tipo:** Espumante Brut

**Varietal:** Pinot Noir

**Terroir:** Vale dos Vinhedos

**Temperatura de serviço:** 06° a 08°C

**Tempo de cave:** 36 meses de Autólise em Cave

**Harmonização:** Aves, carnes assadas, massas e culinária italiana  
Guarda até 8 anos após dégorgement. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução

---

**Visão:** Possui uma coloração amarelo palha elegante e perlage fino e delicado.

**Olfato:** O bouquet mostra-se autêntico e complexo, com notas de maçã verde e pera em perfeita harmonia com as nuances de frutas secas e o delicado toque de flores escuras.

**Paladar:** A intensidade da Pinot Noir resulta em um espumante potente, com excelente cremosidade e frescor.



**Link do produto:**

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

## 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 15° a 16°C;
- 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 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: 5,62 g/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 0,22 g/L de ácido acético
- Densidade: 0,994
- Extrato seco: 26,5 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/cm<sup>2</sup>



### Link do produto

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