

130 BRUT MAGNUM

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 italiana no Brasil, e elaborou o incomparável Brut 130. Em versão de 1,5 L a Brut 130 Magnum é ideal para grandes comemorações.

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

Tipo: Espumante Brut

Varietal: Chardonnay e Pinot Noir

Terroir: Vale dos Vinhedos

Temperatura de serviço: 06° a 08°C

Tempo de barrica: Chardonnay 12 meses em carvalho (8% do volume total)

Tempo de cave: 36 meses de Autólise em Cave

Harmonização: Pratos frios, peixes, carnes brancas, queijos jovens, massas com molhos leves Guarda até 8 anos após dégorgement. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução

Visão: Encantador, possui coloração dourada e fascinante perlage.

Olfato: Revela um bouquet sofisticado e intenso de frutas maduras como abacaxi e pera, perfeitamente aliado a delicadas notas de frutos secos e tostados, resultantes do longo processo de maturação.

Paladar: A complexidade proporcionada pelo harmônico assemblage caracteriza o paladar deste espumante, que apresenta excelente cremosidade e volume amplo, finalizando com um longo retrogosto que remete a nuances de frutas secas e pão tostado.



Link do produto:

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

FICHA TÉCNICA

- Clone varietal: Entav 96 | Inra 113
- Porta-enxerto: Paulsen 1103 | 3309
- Sistema de produção: espaldeira simples
- Densidade de plantas/ha: 4.000
- Tipo de poda: Guyot
- Carga de gemas/ha: 60.000
- Práticas vitícolas: desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção
- Colheita: manual e seletiva

- Cód. EAN: 7898276971079
- Cód. DUN: 17898276971076

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;
- Maturação em carvalho no Chardonnay por 12 meses (8% do volume total);
- Assemblage - mescla dos vinhos Chardonnay de diferentes safras e 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;
- Degorgement, rolhamento e rotulagem.

LAUDO ANALÍTICO

- Álcool: 13%
- Acidez total: 4,95 g/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 0,49 g/L de ácido acético
- Densidade: 0,996
- Extrato seco: 35,3 g/L
- SO2 total/livre: 0,079/0,031 g/L
- Açúcares totais em glicose: 10 g/L
- pH: 3,30
- Pressão: 5,6 kg/cm2



Link do produto

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