

## 130 BRUT ROSÉ

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 2018, a linha 130 ganha mais um exemplar, o 130 Brut Rosé, demonstrando que o clássico pode ser reinventado.

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 Rosé

**Varietal:** Chardonnay e Pinot Noir

**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, culinária japonesa, risotos e canapés Guarda até 4 anos após dégorgement. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.

**Visão:** Luminoso, possui coloração salmão, com perlage fino e delicado, formando uma coroa generosa.

**Olfato:** O bouquet é expressivo, denotando frutas confitadas e licor de cereja, ao longo da degustação as notas de sua maturação revelam amêndoas e brioche.

**Paladar:** No palato, a sua cremosidade e elegância destacam-se juntamente com a acidez vibrante e suculenta, combinada com o retrogosto evidenciado pelos toques amanteigados.



**Link do produto:**

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

## FICHA TÉCNICA

---

- Clone varietal: Entav 96 | Mira 130
  - Clone porta-enxerto: SO4 | 3309
  - Sistema de produção: espaladeira simples
  - Densidade/ha: 4.000
  - Tipo de poda: cordão esporonado
  - 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: 7898276972441
  - Cód. DUN: 17898276972448
- 

## VINIFICAÇÃO

Método Tradicional Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta das uvas frescas (Chardonnay) - prensa com atmosfera inerte;
- Desengace e maceração de 6h a 8h (Pinot Noir);
- Clarificação do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- Assemblage - mescla dos vinhos Chardonnay e Pinot Noir;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;

Tomada de espuma

- Inoculação de leveduras selecionadas;
  - Licor de tiragem;
  - Engarrafamento;
  - Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C;
  - Maturação por 36 meses ocorrendo autólise de leveduras;
  - Remuage em pupitres;
  - Degorgement, adição do licor de expedição, arrolhamento e rotulagem.
- 

## LAUDO ANALÍTICO

- Álcool: consultar rótulo do produto
- Acidez total: 6,97 g/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 0,21 g/L de ácido acético
- Densidade: 0,996
- Extrato seco: 30,2 g/L
- SO2 total/livre: 0,087 / 0,015 g/L
- Açúcares totais em glicose: 10,7 g/L
- pH: 3,20
- Pressão: 5,5 kg/cm2



### Link do produto

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