

130 EXTRA BRUT D.O.V.V

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.

O 130 Extra Brut D.O.V.V. é a expressão máxima do Vale dos Vinhedos, unindo tradição, autenticidade e excelência enológica. Elaborado a partir das uvas Chardonnay e Pinot Noir, cultivadas em vinhedos próprios sob a certificação da Denominação de Origem Vale dos Vinhedos, este espumante reflete a tipicidade única da região. Uma porcentagem do vinho base passa por barricas de carvalho francês e longa maturação em cave, revela equilíbrio, complexidade e sofisticação, sendo ideal tanto para celebrações marcantes quanto para harmonizações gastronômicas versáteis.

Tipo: Espumante Extra Brut

Varietal: 80% Chardonnay e 20% Pinot Noir

Terroir: Vale dos Vinhedos

Temperatura de serviço: 6° a 8°C

Tempo de barrica: 36 meses de Autólise em Cave – Maturação: 20% do volume do vinho matura por 12 meses em barricas e foudres de carvalho francês

Tempo de cave: 10 anos

Harmonização: Pratos frios, peixes, carnes brancas, queijos jovens, massas e risotos à base de queijo.

Visão: Bela intensidade que se revela em tons amarelo-palha com reflexos esverdeados, brilhantes, com um perlage de borbulhas finas e elegantes.

Olfato: obre, fino e complexo, com aromas florais e frutados, que lembram a delicadeza do jasmim e das rosas brancas em sintonia com abacaxi, nectarina e pêssego em calda. Logo, se destacam notas de damasco e especiarias doces, como a noz moscada e a pimenta rosa. A evolução segue com toques de torrefação que nos remetem ao pão tostado, brioche passando pelo torrone e o creme brûlé. Um conjunto super bem integrado que culmina em suave nota de baunilha e chocolate branco.

Paladar: Excelente entrada, com uma tensão de acidez agradável que se expressa em toda sua plenitude ao longo da apreciação, aliada a maciez, cremosidade, estrutura e persistência que confere ao espumante uma personalidade única.



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/pt/produtos/130/?safra=extra-brut-d-o-v-v>

FICHA TÉCNICA

- Clone Varietal: 96
 - Porta-enxerto: SO4
 - Sistema de Produção: Espaladeira Simples
 - Densidade/há: 4.000
 - Tipo de Poda: Guyot
 - Carga de Gemas/há: 40.000
 - Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção
 - Tipo de Colheita: Manual e seletiva
-

Laudo Analítico

- Álcool (% v/v) 12,20
- Acidez total (g/L) 6,60
- Acidez volátil (g/L) 0,30
- Densidade (g/mL) 0,9934
- Extrato seco (g/L) 24,4
- SO2 total (mg/L) 84,90
- SO2 livre (mg/L) 16,80
- Açúcares totais em glicose (g/L) 5,40
- pH 3,14
- Pressão (atm) 5,95



Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/pt/produtos/130/?safra=extra-brut-d-o-v-v>