

ARTE TRADICIONAL BRUT 375 ml

Los espumantes Arte Tradicional se caracterizan por su ligereza y frescura, revelando notas de frutas tropicales y exóticas. Su personalidad única permite una gran variedad de maridajes con pescados, carnes blancas, pastas y salsas ligeras. Elaborados por el método tradicional, los 12 meses de maduración en cavas subterráneas aportan un perlage fino y duradero.

El arte de este espumante está en la composición armónica de 60% Chardonnay y 40% Pinot Noir. Presenta un perlage fino y persistente y un incomparable aroma de frutas tropicales y pan tostado.

Elaborado por el método champenoise y madurado en cavas subterráneas, posee un perlage fino y duradero.

Tipo: Espumante Brut

Varietal: 60% Chardonnay y 40% Pinot Noir

Terroir: Vale dos Vinhedos

Temperatura de servicio: 04° a 06°C

Tempo de cave: 12 meses de autólisis en cava

Harmonización: Pescados, mariscos, salsas ligeras y quesos cremosos.

Vista: Presenta un delicado color amarillo pajizo con perlage fino y persistente.

Olfato: Revela un incomparable aroma de frutas tropicales, acompañado de notas de pan tostado.

Paladar: Ligero y refrescante, con acidez vivaz y espuma cremosa.



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/es/produtos/arte-tradicional-3/?safra=brut-375-ml>

Especificaciones Técnicas

- Clon varietal: R8 y ENTAV96 | INRA 113
 - Portainjerto: Paulsen 1103 | SO4
 - Sistema de conducción: espaldera simple
 - Densidad/ha: 4.000 plantas
 - Tipo de poda: Guyot
 - Carga de yemas/ha: 80.000
 - Prácticas vitícolas: desbrote, despunte, deshojado en la zona de racimos y aclareo de racimos para control de producción
 - Cosecha: manual y selectiva
-

- Código del producto: AR202GF
 - Código EAN: 7898276971765
 - Código DUN: 17898276971762
 - Cantidad por caja: 12 unidades
-



VINIFICACIÓN

Método tradicional Elaboración del vino base

- Selección final de los racimos;
- Prensado directo, discontinuo y delicado;
- Limpieza estática en frío del mosto;
- Uso de levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentación alcohólica a 15° a 16°C;
- Filtración.

Toma de espuma

- Inoculación de levaduras seleccionadas;
 - Licor de tiraje;
 - Embotellado;
 - Segunda fermentación en botella a 12°C;
 - Maduración durante 12 meses con autólisis de levaduras;
 - Remuage en pupitres;
 - Degüelle, adición del licor de expedición, taponado y etiquetado.
-

ANÁLISIS ANALÍTICO

- Alcohol: 12%
- Acidez total: 78 meq/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 2,83 meq/L de ácido acético
- Densidad: 0,995
- Extracto seco: 28,2 g/L
- SO2 total/libre: 84,6 / 16,8 mg/L
- Azúcares totales en glucosa: 10,75 g/L
- pH: 3,26
- Presión: 5,5 kg/cm²

Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/es/productos/artes-tradicionales-3/?safra=brut-375-ml>