

## ARTE TRADICIONAL BRUT 375 ml

Espumantes Arte Tradicional são caracterizados por leveza e frescor, revelando notas de frutas tropicais e exóticas. Sua personalidade única permite grande variedade de harmonizações com peixes, carnes brancas, massas e molhos leves. Elaborados pelo método tradicional os 12 meses de maturação em caves subterrâneas conferem um perlage fino e duradouro.

---

A ARTE deste espumante está na composição harmônica de 60% da variedade Chardonnay e 40% de Pinot Noir. Apresenta um fino e persistente perlage e um incomparável aroma de frutas tropicais e pão tostado.

Elaborado pelo método Champenoise e maturado em caves subterrâneas, possui perlage fino e duradouro.

**Tipo:** Espumante Brut

**Varietal:** 60% Chardonnay e 40% Pinot Noir

**Terroir:** Vale dos Vinhedos

**Temperatura de serviço:** 04° a 06°C

**Tempo de cave:** 12 meses de Autólise em Cave

**Harmonização:** Peixes, frutos do mar, molhos leves e queijos cremosos.

---

**Visão:** Apresenta delicada coloração amarelo-palha, com perlage fino e persistente.

**Olfato:** Revela um incomparável aroma de frutas tropicais, envolto pelas características notas de pão tostado.

**Paladar:** Leve e refrescante, com uma acidez vivaz e espuma cremosa.



**Link do produto:**

<https://www.casavalduga.com.br/pt/produtos/artes-tradicional/?safra=brut-375-ml>

## Ficha técnica

---

- Clone varietal: R8 e ENTAV96 | INRA 113
  - Porta-enxerto: Paulsen 1103 | SO4
  - Sistema de produção: espaladeira simples
  - Densidade/ha: 4.000 plantas
  - Tipo de poda: Guyot
  - Carga de gemas/ha: 80.000
  - Práticas vitícolas: desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção
  - Colheita: manual e seletiva
- 

- Código do produto: AR202GF
  - Cód. EAN: 7898276971765
  - Cód. DUN: 17898276971762
  - Quantidade por caixa: 12 unidades
- 

## VINIFICAÇÃO

Método tradicional Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta, descontínua e delicada;
- Limpeza estática a frio do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- Filtração.

Tomada de espuma

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

## LAUDO ANALÍTICO

- Álcool: 12%
- Acidez total: 78 meq/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 2,83 meq/L de ácido acético
- Densidade: 0,995
- Extrato seco: 28,2 g/L
- SO2 total/livre: 84,6 / 16,8 mg/L
- Açúcares totais em glicose: 10,75 g/L
- pH: 3,26
- Pressão: 5,5 kg/cm<sup>2</sup>



### Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/pt/produtos/artes-tradicional/?safra=brut-375-ml>