

## ARTE TRADICIONAL BRUT

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.

**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/productos/arte-tradicional-3/?safra=brut>

## Especificaciones Técnicas

- Clon varietal: R8 y Entav 96 | 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 EAN: 7898276971000
- Código DUN: 17898276971007

### VINIFICATION

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/cm<sup>2</sup>



#### Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/es/productos/arte-tradicional-3/?safrabrut>