



Link do produto:

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

ARTE TRADICIONAL BRUT

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.

Ficha técnica

- Clone varietal: R8 e Entav 96 | Inra 113
 - Porta-enxerto: Paulsen 1103 | SO4
 - Sistema de produção: espaldeira 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 e raleio de cachos para controle de produção
 - Colheita: manual e seletiva
-

- Cód. EAN: 7898276971000
 - Cód. DUN: 17898276971007
-

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/cm²



Link do produto

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