

ARTE TRADICIONAL BRUT ROSÉ

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. Con un color rosa salmón, presenta un perlage fino y persistente. Elegante y refrescante, ofrece un bouquet delicado con notas florales y frutadas, que recuerdan al durazno y la mora.

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

Tipo: Espumante Rosé 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: platos a base de pescados y carnes blancas, salsas ligeras y canapés variados.

Vista: De color salmón delicado, presenta un perlage fino y persistente.

Olfato: Presenta un aroma único de fresas frescas con notas cítricas y toques de panadería.

Paladar: Ligero, delicado y refrescante. Con acidez marcada y buena cremosidad.



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/es/productos/artes-tradicional-3/?safra=brut-rose>

Especificaciones Técnicas

- Clon varietal: Entav 96 | Inra 777
- Clon portainjerto: 3309 | 3309
- Sistema de conducción: espaldera simple
- Densidad/ha: 4.000 plantas
- Tipo de poda: cordón espolonado o Guyot
- Carga de yemas/ha: 60.000
- 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: AR199GF
- Código EAN: 7898276971703
- Código DUN: 17898276971700
- Cantidad por caja: 6 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

- Acidez total: 86,6 meq/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 2,83 meq/L de ácido acético
- Azúcares totales en glucosa: 12,80 g/L
- pH: 3,22
- Extracto seco: 30 g/L
- Densidad: 0,095
- SO2 total | libre: 95,3 | 14,1 mg/L



Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/es/productos/arte-tradicional-3/?safra=brut-rose>