

ARTE TRADICIONAL ELEGANCE

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 armonizaciones con pescados, carnes blancas, pastas y salsas ligeras. Elaborados por el método tradicional, los 12 meses de maduración en cavas subterráneas confieren un perlage fino y duradero.

El ARTE de este espumante está en la composición armónica de 60% de Chardonnay y 40% de Pinot Noir. Presenta un perlage fino y persistente, un incomparable aroma de frutas frescas y tropicales con un delicado toque de pan tostado, unido a una ligera suavidad en boca.

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

Tipo: Espumante Demi-Sec

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, frutos del mar, salsas ligeras y quesos cremosos.

Vista: Presenta un color amarillo pajizo con perlage brillante.

Olfato: En nariz revela notas de frutas maduras como piña y durazno.

Paladar: Con un leve dulzor característico de los espumantes demi-sec, presenta el equilibrio perfecto entre delicadeza y frescura.



Link do produto:

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

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: desbrotado, despunte, deshojado en la zona de racimos y aclareo de racimos para control de producción
 - Cosecha: manual y selectiva
-

- Código de producto: AR188GF
 - Código EAN: 7898276971017
 - Código DUN: 17898276971014
 - Cantidad por caja: 6 unidades
-

VINIFICACIÓN

Método tradicional Elaboración del vino base

- Selección final de los racimos;
- Prensado directo, discontinuo y delicado;
- Clarificación 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;
 - Removido en pupitres;
 - Degüelle, adición del licor de expedición, taponado y etiquetado.
-

ANÁLISIS ANALÍTICO

- Alcohol: 12%
- Acidez total: 6,1 g/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 0,15 g/L de ácido acético
- Densidad: 0,995
- Extracto seco: 50,03 g/L
- SO2 total/libre: 0,110 / 0,019 g/L
- Azúcares totales en glucosa: 33,5 g/L
- pH: 3,15
- Presión: 5,5 kg/cm2



Link do produto

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