



**Link do produto:**

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

## ARTE TRADICIONAL ELEGANCE

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 perlage fina e persistente, incomparável aroma de frutas frescas e tropicais com delicado toque de pão tostado, unidos a uma leve suavidade gustativa.

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

**Tipo:** Espumante Demi-Sec

**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:** Possui uma coloração amarelo palha, com brilhante perlage.

**Olfato:** No aroma traz notas de frutas maduras como abacaxi e pêssego.

**Paladar:** Com um leve dulçor característico de espumantes demi-sec, apresenta o perfeito equilíbrio entre delicadeza e refrescância.

## 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, raleio de cachos para controle de produção
- Colheita: manual e seletiva



- Código do produto: AR188GF
- Cód. EAN: 7898276971017
- Cód. DUN: 17898276971014
- Quantidade por caixa: 6 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: 6,1 g/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 0,15 g/L de ácido acético
- Densidade: 0,995
- Extrato seco: 50,03 g/L
- SO2 total/livre: 0,110 / 0,019 g/L
- Açúcares totais em glicose: 33,5 g/L
- pH: 3,15
- Pressão: 5,5 kg/cm2

### Link do produto

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