

## MARIA VALDUGA NATURE

En 1875, cuando los primeros Valduga llegaron a tierras brasileñas, jamás podrían imaginar que en poco más de un siglo sus descendientes crearían la joya del espumante brasileño. Ideóloga del sueño de elaborar espumantes en Brasil únicamente por el método champenoise, según la tradición de la región de Champagne en Francia, la matriarca de la familia es homenajeada con el espumante Maria Valduga.

De excelente cremosidad, con perlage fino y persistente, el espumante resulta no solo de la selección de las mejores uvas Chardonnay y Pinot Noir del Vale dos Vinhedos, sino también de su evolución en el silencio y la penumbra de las cavas subterráneas durante cinco años.

**Tipo:** Espumante Blanco Nature

**Varietal:** 80% Chardonnay e 20% Pinot Noir

**Terroir:** Vale dos Vinhedos

**Temperatura de serviço:** 04° a 06°C

**Tempo de cave:** 60 meses de autólisis en cava

**Harmonización:** Ostras frescas, tartar de salmón o atún, verduras a la parrilla con tahini. Guarda hasta 10 años después del dégorgement, siempre que se mantenga en condiciones adecuadas para su plena evolución.

**Vista:** Amarillo paja con reflejos verdosos, brillante, con perlage de burbujas finas, delicadas y persistentes.

**Olfato:** Sofisticado y refinado. Complejidad aromática que recuerda a frutas cítricas cristalizadas y pasas, con toques de almendras, nueces y especias dulces, sutilmente integradas con notas provenientes del largo tiempo de maduración sobre lías, que evocan torrefacción, como pan tostado, turrón, chocolate blanco y brioche.

**Paladar:** Excelente ataque inicial de acidez, fundida y bien integrada con los elementos de estructura y suavidad del espumante. Presenta buena cremosidad y una personalidad distintiva, con un final de boca persistente y exuberante.



**Link do produto:**

<https://www.casavalduga.com.br/es/produtos/maria-valduga-3/?safra=nature>

## Especificaciones Técnicas

---

- Clon varietal: Entav 95 | Entav 777
  - Portainjerto: 101-14 | 3309
  - Sistema de conducción: Espaldera simple
  - Densidad/ha: 4.000
  - Tipo de poda: Guyot
  - Carga de yemas/ha: 40.000
  - Prácticas vitícolas: Desbrote, despunte, deshoje en la zona de los racimos, raleo de racimos para control de producción
  - Tipo de cosecha: Manual y selectiva
- 

- Código de producto: CH228GF
  - EAN: 7898276973165
  - DUN: 17898276973162
- 

### \* VINIFICACIÓN

- Selección final de los racimos
  - Prensado directo, discontinuo y delicado en prensa con atmósfera inerte
  - Clarificación estática del mosto
  - Inoculación con levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*
  - Fermentación alcohólica a una temperatura de 15° a 16°C
  - Assemblage, mezcla de los vinos Chardonnay y Pinot Noir
  - Estabilización tartárica
- 

### \* ANÁLISIS

- Alcohol: 12,50% vol
- Acidez total: 6,43 g/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 0,14 g/L de ácido acético
- Densidad: 0,992
- Extracto seco: 22,30 g/L
- SO<sub>2</sub> Total/Libre: 98,50 / 16,10 mg/L
- Azúcares totales en glucosa: 2,40 g/L
- pH: 3,26
- Presión: 5,60 kg/cm<sup>2</sup>



### Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/es/productos/maria-valduga-3/?safra=nature>