

MARIA VALDUGA NATURE

Em 1875, quando os primeiros Valduga aportaram em terras brasileiras, jamais poderiam imaginar que em pouco mais de um século seus descendentes iriam criar a Joia do Espumante Brasileiro. Idealizadora do sonho de elaborar espumantes no Brasil apenas pelo método champenoise - segundo a tradição da região de Champagne na França -, a matriarca da família recebe como homenagem o espumante Maria Valduga.



Homenagem à matriarca da Família Valduga, este espumante é símbolo de um legado construído com paixão e dedicação. Lapidado pelo tempo, amadurece por 60 meses nas caves subterrâneas, revelando borbulhas refinadas, cremosidade envolvente e um paladar marcante. Uma joia rara da vinicultura brasileira, que reflete a grandeza de sua história.

Tipo: Espumante Branco 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 Autólise em Cave

Harmonização: Ostras frescas, tartare de salmão ou atum, legumes grelhados com tahine. Guarda até 10 anos após dégorgement. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.

Visão: Amarelo palha com reflexos esverdeados, brilhante, perlage de borbulhas finas, delicadas e persistentes.

Olfato: Sofisticado e refinado. Complexidade de aromas que lembram frutas cítricas cristalizadas e passas, com toques de amêndoas, nozes e especiarias doces, sutilmente combinadas com notas provenientes do longo tempo de maturação sobre as leveduras e que remetem a torrefação, como pão tostado, torrone, chocolate branco e brioche.

Paladar: Ótimo ataque inicial de acidez fundida e bem integrada com os elementos de estrutura e maciez do espumante. Apresenta boa cremosidade e diferenciada personalidade, com um final de boca persistente e exuberante.

Link do produto:

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

FICHA TÉCNICA

- Clone varietal: Entav 95 | Entav 777
 - Porta-enxerto: 101-14 | 3309
 - Sistema de produção: espaldeira simples
 - Densidade/ha: 4.000
 - Tipo de poda: Guyot
 - Carga de gemas/ha: 40.000
 - Práticas vitícolas: desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção
 - Tipo de colheita: manual e seletiva
-

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

VINIFICAÇÃO

Brut Rosé Assista: Elaborado a partir das variedades Chardonnay e Pinot Noir através do Método Tradicional - fermentação em garrafa - permaneceu 24 meses nas caves subterrâneas maturando sobre leveduras. Espumante Brut Rosé 70% Chardonnay e 30% Pinot Noir 24 meses de Autólise em Cave Frutos do mar, peixes, carnes brancas, entradas frias, risotos e massas com molhos pouco condimentados. Guarda até 5 anos após dégorgement. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução. Apresenta coloração rosa salmão, perlage fino e delicado. Aroma de frutas vermelhas acompanhado por nuances de frutas secas e brioches. Elegante e cremoso, de excelente frescor.

Pensou por 15s

Em inglês **Brut Rosé Watch:**

Made from Chardonnay and Pinot Noir grapes through the Traditional Method, with bottle fermentation, it remained for 24 months in underground cellars, aging on the lees.

Sparkling Brut Rosé 70% Chardonnay and 30% Pinot Noir

24 months of autolysis in cellar

Seafood, fish, white meats, cold appetizers, risottos, and pasta with lightly seasoned sauces.

Cellaring potential of up to 5 years after dégorgement, provided it is kept under proper conditions for full evolution.

It shows a salmon pink color, with a fine and delicate perlage.

Aromas of red fruits, accompanied by nuances of dried fruits and brioche.

Elegant and creamy, with excellent freshness. Em espanhol

Brut Rosé Mira:

Elaborado a partir de las variedades Chardonnay y Pinot Noir mediante el Método Tradicional, con refermentación en botella, permaneció 24 meses en cavas subterráneas madurando sobre lías.

Espumante Brut Rosé 70% Chardonnay y 30% Pinot Noir

24 meses de autólisis en cava

Mariscos, pescados, carnes blancas, entradas frías, risottos y pastas con salsas poco condimentadas.

Guarda de hasta 5 años después del dégorgement, siempre que se conserve en condiciones adecuadas para su plena evolución.

Presenta un color rosa salmón, con perlage fino y delicado.

Aromas de frutas rojas acompañados de matices de frutas secas y brioche.

Elegante y cremoso, con excelente frescura.

Se quiser, eu posso seguir no mesmo padrão dos anteriores, com pontuação e formato exatos para colar no material.

Clone Varietal: Entav 96 | Inra 113 Clone Porta-Enxerto: 3309 | 3309
Sistema de Produção: Espaladeira Simples Densidade/ha: 4.000 plantas Tipo de Poda: Cordão Esporonado Carga de Gemas/ha: 60.000 Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção Colheita: Manual e seletiva - Seleção final dos cachos - Prensagem direta das uvas frescas (Chardonnay) prensa com atmosfera inerte - Desengace e maceração de 6h a 8h (Pinot Noir) - Drenagem estática do mosto - Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae* - Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C - Assemblage mescla dos vinhos Chardonnay e Pinot Noir - Estabilização tartárica - Filtração Álcool: 12% Acidez Total: 6,62 g/L de ácido tartárico Acidez Volátil: 2,83 meq/L Densidade: 0,996 Extrato Seco: 30,5 g/L SO2 Total: 89,0 mg/L SO2 Livre: 18,5 mg/L Açúcares totais em glicose: 10,5 g/L pH: 3,13 Pressão: 5,50 kg/cm
fazer também em português
PORTUGUÊS

Clone Varietal: Entav 96 | Inra 113

Clone Porta-Enxerto: 3309 | 3309

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Densidade/ha: 4.000 plantas

Tipo de Poda: Cordão Esporonado

Carga de Gemas/ha: 60.000

Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção

Colheita: Manual e seletiva

- Seleção final dos cachos
- Prensagem direta das uvas frescas (Chardonnay) em prensa com atmosfera inerte
- Desengace e maceração de 6h a 8h (Pinot Noir)
- Drenagem estática do mosto
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C
- Assemblage, mescla dos vinhos Chardonnay e Pinot Noir
- Estabilização tartárica
- Filtração



MARIA VIDUGA



1876

Maria Vidaluga

2020
NATURE

Link do produto

Álcool: 12%
Acidez Total: 6,62 g/L de ácido tartárico
Acidez Volátil: 2,83 meq/L
Densidade: 0,996
Extrato Seco: 30,5 g/L
SO2 Total: 89,0 mg/L
SO2 Livre: 18,5 mg/L
Açúcares totais em glicose: 10,5 g/L
pH: 3,13
Pressão: 5,50 kg/cm

ENGLISH

Varietal Clone: Entav 96 | Inra 113
Rootstock Clone: 3309 | 3309
Training System: Vertical Shoot Positioning
Density/ha: 4,000 plants
Pruning Type: Spur Cordon
Buds/ha: 60,000
Viticultural Practices: Shoot thinning, topping, leaf removal around clusters, cluster thinning for yield control
Harvest: Manual and selective

- Final cluster selection
- Direct pressing of fresh grapes (Chardonnay) under inert atmosphere
- Destemming and maceration for 6 to 8 hours (Pinot Noir)
- Static must draining
- Use of selected yeasts *Saccharomyces cerevisiae*
- Alcoholic fermentation at 15° to 16°C
- Assemblage, blending of Chardonnay and Pinot Noir wines
- Tartaric stabilization
- Filtration

Alcohol: 12%
Total Acidity: 6.62 g/L (tartaric acid)
Volatile Acidity: 2.83 meq/L
Density: 0.996
Dry Extract: 30.5 g/L
Total SO2: 89.0 mg/L
Free SO2: 18.5 mg/L
Total sugars (as glucose): 10.5 g/L
pH: 3.13
Pressure: 5.50 kg/cm

ESPAÑOL

Clon Varietal: Entav 96 | Inra 113
Clon de Portainjerto: 3309 | 3309
Sistema de Producción: Espaldera Simple
Densidad/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Cordón Espolonado
Carga de Yemas/ha: 60.000
Prácticas Vitícolas: Desbrote, despunte, deshojado en la zona de racimos, aclareo de racimos para control de producción
Cosecha: Manual y selectiva

- Selección final de los racimos
- Prensado directo de las uvas frescas (Chardonnay) en prensa con atmósfera inerte
- Despalillado y maceración de 6 a 8 horas (Pinot Noir)
- Drenaje estático del mosto
- Uso de levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*
- Fermentación alcohólica a 15° a 16°C
- Ensamblaje, mezcla de los vinos Chardonnay y Pinot Noir
- Estabilización tartárica
- Filtración

Alcohol: 12%
Acidez Total: 6,62 g/L de ácido tartárico
Acidez Volátil: 2,83 meq/L
Densidad: 0,996
Extracto Seco: 30,5 g/L
SO2 Total: 89,0 mg/L
SO2 Libre: 18,5 mg/L
Azúcares totales en glucosa: 10,5 g/L
pH: 3,13
Presión: 5,50 kg/cm
Fazer em formato de item
PORTUGUÊS

- Clone Varietal: Entav 96 | Inra 113
- Clone Porta-Enxerto: 3309 | 3309
- Sistema de Produção: Espaladeira Simples
- Densidade/ha: 4.000 plantas
- Tipo de Poda: Cordão Esporonado
- Carga de Gemas/ha: 60.000
- Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção
- Colheita: Manual e seletiva
- Seleção final dos cachos
- Prensagem direta das uvas frescas (Chardonnay) em prensa com atmosfera inerte
- Desengace e maceração de 6h a 8h (Pinot Noir)
- Drenagem estática do mosto
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C
- Assemblage, mescla dos vinhos Chardonnay e Pinot Noir
- Estabilização tartárica
- Filtração
- Álcool: 12%
- Acidez Total: 6,62 g/L de ácido tartárico
- Acidez Volátil: 2,83 meq/L
- Densidade: 0,996
- Extrato Seco: 30,5 g/L
- SO2 Total: 89,0 mg/L
- SO2 Livre: 18,5 mg/L
- Açúcares totais em glicose: 10,5 g/L
- pH: 3,13
- Pressão: 5,50 kg/cm

ENGLISH

- Varietal Clone: Entav 96 | Inra 113
- Rootstock Clone: 3309 | 3309
- Training System: Vertical Shoot Positioning
- Density/ha: 4,000 plants
- Pruning Type: Spur Cordon
- Buds/ha: 60,000
- Viticultural Practices: Shoot thinning, topping, leaf removal around clusters, cluster thinning for yield control
- Harvest: Manual and selective
- Final cluster selection
- Direct pressing of fresh grapes (Chardonnay) under inert atmosphere
- Destemming and maceration for 6 to 8 hours (Pinot Noir)
- Static must draining
- Use of selected yeasts *Saccharomyces cerevisiae*
- Alcoholic fermentation at 15° to 16°C
- Assemblage, blending of Chardonnay and Pinot Noir wines
- Tartaric stabilization

- Filtration
- Alcohol: 12%
- Total Acidity: 6.62 g/L (tartaric acid)
- Volatile Acidity: 2.83 meq/L
- Density: 0.996
- Dry Extract: 30.5 g/L
- Total SO₂: 89.0 mg/L
- Free SO₂: 18.5 mg/L
- Total sugars (as glucose): 10.5 g/L
- pH: 3.13
- Pressure: 5.50 kg/cm

ESPAÑOL

- Clon Varietal: Entav 96 | Inra 113
- Clon de Portainjerto: 3309 | 3309
- Sistema de Producción: Espaldera Simple
- Densidad/ha: 4.000 plantas
- Tipo de Poda: Cordón Espolonado
- Carga de Yemas/ha: 60.000
- Prácticas Vitícolas: Desbrote, despunte, deshojado en la zona de racimos, aclareo de racimos para control de producción
- Cosecha: Manual y selectiva
- Selección final de los racimos
- Prensado directo de las uvas frescas (Chardonnay) en prensa con atmósfera inerte
- Despalillado y maceración de 6 a 8 horas (Pinot Noir)
- Drenaje estático del mosto
- Uso de levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*
- Fermentación alcohólica a 15° a 16°C
- Ensamblaje, mezcla de los vinos Chardonnay y Pinot Noir
- Estabilización tartárica
- Filtración
- Alcohol: 12%
- Acidez Total: 6,62 g/L de ácido tartárico
- Acidez Volátil: 2,83 meq/L
- Densidad: 0,996
- Extracto Seco: 30,5 g/L
- SO₂ Total: 89,0 mg/L
- SO₂ Libre: 18,5 mg/L
- Azúcares totales en glucosa: 10,5 g/L
- pH: 3,13
- Presión: 5,50 kg/cm

Seleção final dos cachos Prensagem direta das uvas frescas (Chardonnay) em prensa com atmosfera inerte Desengace e maceração de 6h a 8h (Pinot Noir) Drenagem estática do mosto Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae* Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C Assemblage, mescla dos vinhos Chardonnay e Pinot Noir Estabilização tartárica Filtração Nesses itens colocar ponoe e virgula e ponto final no final das frase nos 3 idiomas

PORTUGUÊS

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta das uvas frescas (Chardonnay) em prensa com atmosfera inerte;
- Desengace e maceração de 6h a 8h (Pinot Noir);
- Drenagem estática do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- Assemblage, mescla dos vinhos Chardonnay e Pinot Noir;
- Estabilização tartárica;
- Filtração.

ENGLISH

- Final cluster selection;
- Direct pressing of fresh grapes (Chardonnay) under inert atmosphere;
- Destemming and maceration for 6 to 8 hours (Pinot Noir);
- Static must draining;
- Use of selected yeasts *Saccharomyces cerevisiae*;
- Alcoholic fermentation at 15° to 16°C;
- Assemblage, blending of Chardonnay and Pinot Noir wines;
- Tartaric stabilization;
- Filtration.

ESPAÑOL

- Selección final de los racimos;
- Prensado directo de las uvas frescas (Chardonnay) en prensa con atmósfera inerte;
- Despalillado y maceración de 6 a 8 horas (Pinot Noir);
- Drenaje estático del mosto;
- Uso de levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentación alcohólica a 15° a 16°C;
- Ensamblaje, mezcla de los vinos Chardonnay y Pinot Noir;
- Estabilización tartárica;
- Filtración.

BRUT Assista: Elaborado a partir das variedades Chardonnay e Pinot Noir através do Método Tradicional - refermentação em garrafa - permaneceu 24 meses nas caves subterrâneas maturando sobre leveduras. Espumante Brut 70% Chardonnay e 30% Pinot Noir Serra do Sudeste 04º a 06ºC 24 meses de Autólise em Cave Carnes brancas, saladas, frutos do mar e peixes. Guarda até 5 anos após dégorgement. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução. Apresenta coloração amarelo palha, perlage fino e delicado. Aroma de frutas tropicais acompanhado por nuances de amêndoas e frutas maduras. Elegante e cremoso de excelente frescor. Clone Varietal: Entav 96 | Inra 113 Porta-Enxerto: 3309 | 3309 Sistema de Produção: Espaladeira Simples Densidade/ha: 4.000 plantas Tipo de Poda: Guyot Carga de Gemas/ha: 60.000 Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção Colheita: Manual e seletiva Código do produto: CV110GF Cód. EAN: 7898276972847 Cód. DUN: 17898276972844 Quantidade por caixa: 6 unidades VINIFICAÇÃO Elaboração do vinho base - Seleção final dos cachos; - Prensagem direta das uvas frescas - prensa com atmosfera inerte; - Clairificação do mosto; - Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*; - Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C; - Assemblage - mescla entre os vinhos Chardonnay e Pinot Noir; - Estabilização tartárica por frio. - Filtração; Tomada de espuma - Inoculação de leveduras selecionadas - licor de tiragem; - Engarrafamento; - Segunda fermentação dentro da própria garrafa sob temperatura de 12°C; - Maturação por 24 meses ocorrendo autólise de leveduras; - Remuage empupitres; - Degorgement, adição do licor de expedição, arrolhamento e rotulagem LAUDO ANALÍTICO Álcool: 12% Acidez Total: 6,60 g/L de ácido tartárico Acidez volátil: 0,17 g/L Densidade: 0,995 Extrato Seco: 30 g/L SO2 Total/Livre: 90,1 / 15,7 mg/L Açúcares totais em glicose: 9,66 g/L pH: 3,1 Pressão: 5,50 kg/cm2 PORTUGUÊS BRUT Assista:

Elaborado a partir das variedades Chardonnay e Pinot Noir através do Método Tradicional, refermentação em garrafa, permaneceu 24 meses nas caves subterrâneas maturando sobre leveduras.

Espumante Brut 70% Chardonnay e 30% Pinot Noir

Serra do Sudeste 04º a 06ºC 24 meses de Autólise em Cave

Carnes brancas, saladas, frutos do mar e peixes.

Guarda até 5 anos após dégorgement, desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.

Apresenta coloração amarelo palha, perlage fino e delicado.

Aroma de frutas tropicais acompanhado por nuances de amêndoas e frutas maduras.

Elegante e cremoso, de excelente frescor.

- Clone Varietal: Entav 96 | Inra 113
- Porta-Enxerto: 3309 | 3309
- Sistema de Produção: Espaladeira Simples
- Densidade/ha: 4.000 plantas
- Tipo de Poda: Guyot
- Carga de Gemas/ha: 60.000
- Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção
- Colheita: Manual e seletiva
- Código do produto: CV110GF
- Cód. EAN: 7898276972847
- Cód. DUN: 17898276972844
- Quantidade por caixa: 6 unidades

VINIFICAÇÃO Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta das uvas frescas em prensa com atmosfera inerte;
- Clarificação do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- Assemblage, mescla entre os vinhos Chardonnay e Pinot Noir;
- Estabilização tartárica por frio;
- Filtração.

Tomada de espuma

- Inoculação de leveduras selecionadas, licor de tiragem;
- Engarrafamento;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa sob temperatura de 12°C;
- Maturação por 24 meses ocorrendo autólise de leveduras;
- Remuage em pupitres;
- Dégorgement, adição do licor de expedição, arrolhamento e rotulagem.

LAUDO ANALÍTICO

- Álcool: 12%
- Acidez Total: 6,60 g/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 0,17 g/L
- Densidade: 0,995
- Extrato Seco: 30 g/L
- SO2 Total/Livre: 90,1 / 15,7 mg/L
- Açúcares totais em glicose: 9,66 g/L
- pH: 3,1
- Pressão: 5,50 kg/cm²

ENGLISH BRUT Watch:

Made from Chardonnay and Pinot Noir grapes through the Traditional Method, with bottle refermentation, it remained for 24 months in underground cellars aging on the lees.

Sparkling Brut 70% Chardonnay and 30% Pinot Noir

Serra do Sudeste 04° to 06°C 24 months of autolysis in cellar

White meats, salads, seafood and fish.

Cellaring potential of up to 5 years after dégorgement, provided it is kept under proper conditions for full evolution.

It shows a straw yellow color, with fine and delicate perlage.

Aromas of tropical fruits accompanied by nuances of almonds and ripe fruits.

Elegant and creamy, with excellent freshness.

- Varietal Clone: Entav 96 | Inra 113
- Rootstock: 3309 | 3309
- Training System: Vertical Shoot Positioning
- Density/ha: 4,000 plants
- Pruning Type: Guyot
- Buds/ha: 60,000
- Viticultural Practices: Shoot thinning, topping, leaf removal around clusters, cluster thinning for yield control
- Harvest: Manual and selective
- Product code: CV110GF
- EAN code: 7898276972847
- DUN code: 17898276972844
- Units per case: 6

VINIFICATION Base wine production

- Final cluster selection;
- Direct pressing of fresh grapes under inert atmosphere;
- Must clarification;
- Use of selected yeasts *Saccharomyces cerevisiae*;
- Alcoholic fermentation at 15° to 16°C;
- Assemblage, blending of Chardonnay and Pinot Noir wines;
- Cold tartaric stabilization;
- Filtration.

Second fermentation

- Inoculation of selected yeasts, tirage liqueur;
- Bottling;
- Second fermentation in the bottle at 12°C;
- Aging for 24 months with yeast autolysis;
- Remuage on pupitres;
- Dégorgement, addition of dosage liqueur, corking and labeling.

ANALYTICAL DATA

- Alcohol: 12%
- Total Acidity: 6.60 g/L (tartaric acid)
- Volatile Acidity: 0.17 g/L
- Density: 0.995

- Dry Extract: 30 g/L
- Total/Free SO₂: 90.1 / 15.7 mg/L
- Total sugars (as glucose): 9.66 g/L
- pH: 3.1
- Pressure: 5.50 kg/cm²

ESPAÑOL BRUT Mira:

Elaborado a partir de las variedades Chardonnay y Pinot Noir mediante el Método Tradicional, con refermentación en botella, permaneció 24 meses en cavas subterráneas madurando sobre lías.

Espumante Brut 70% Chardonnay y 30% Pinot Noir

Serra do Sudeste 04° a 06°C 24 meses de autólisis en cava

Carnes blancas, ensaladas, mariscos y pescados.

Guarda de hasta 5 años después del dégorgement, siempre que se conserve en condiciones adecuadas para su plena evolución.

Presenta un color amarillo pajizo, con perlage fino y delicado.

Aromas de frutas tropicales acompañados de matices de almendras y frutas maduras.

Elegante y cremoso, con excelente frescura.

- Clon Varietal: Entav 96 | Inra 113
- Portainjerto: 3309 | 3309
- Sistema de Producción: Espaldera Simple
- Densidad/ha: 4.000 plantas
- Tipo de Poda: Guyot
- Carga de Yemas/ha: 60.000
- Prácticas Vitícolas: Desbrote, despunte, deshojado en la zona de racimos, aclareo de racimos para control de producción
- Cosecha: Manual y selectiva
- Código de producto: CV110GF
- Código EAN: 7898276972847
- Código DUN: 17898276972844
- Cantidad por caja: 6 unidades

VINIFICACIÓN Elaboración del vino base

- Selección final de los racimos;
- Prensado directo de las uvas frescas bajo atmósfera inerte;
- Clarificación del mosto;
- Uso de levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentación alcohólica a 15° a 16°C;
- Ensamblaje, mezcla de los vinos Chardonnay y Pinot Noir;
- Estabilización tartárica en frío;
- Filtración.

Toma de espuma

- Inoculación de levaduras seleccionadas, licor de tiraje;
- Embotellado;
- Segunda fermentación en la propia botella a 12°C;
- Maduración por 24 meses con autólisis de levaduras;
- Remuage en pupitres;
- Dégorgement, adición del licor de expedición, encorchado y etiquetado.

ANÁLISIS

- Alcohol: 12%
- Acidez Total: 6,60 g/L de ácido tartárico
- Acidez Volátil: 0,17 g/L
- Densidad: 0,995
- Extracto Seco: 30 g/L
- SO2 Total/Libre: 90,1 / 15,7 mg/L
- Açúcares totales en glucosa: 9,66 g/L
- pH: 3,1
- Presión: 5,50 kg/cm²

Extra brut Elaborado a partir das variedades Chardonnay e Pinot Noir através do Método Tradicional - refermentação em garrafa - permaneceu 24 meses nas caves subterrâneas maturando sobre leveduras. Espumante Extra-brut 80% Chardonnay e 20% Pinot Noir Serra do Sudeste 06° a 08°C 24 meses de Autólise em Cave Frutos do mar, peixes, risotos, pratos a base de funghi. Guarda até 5 anos após dégorgement. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução. Apresenta coloração amarelo palha com perlage fino e contínuo. O aroma, traz notas de frutas cítricas e notas amanteigadas. A elegância em boca vem de um corpo pleno complementado por uma refrescância tropical. Clone Varietal: Entav 96 | Inra 113 Porta-Enxerto: 3309 | 3309 Sistema de Produção: Espaldeira Simples Densidade/ha: 4.000 plantas Tipo de Poda: Guyot Carga de Gemas/ha: 60.000 Práticas Vitícolas: Desbrota, despona, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção Colheita: Manual e seletiva Código do produto: CV114GF Cód. EAN: 7898276972885 Cód. DUN: 17898276972882 Quantidade por caixa: 6 unidades Elaboração do vinho base - Seleção final dos cachos; - Prensagem direta das uvas frescas - prensa com atmosfera inerte; - Clairificação do mosto; - Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*; - Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C; - Assemblage - mescla entre os vinhos Chardonnay e Pinot Noir; - Estabilização tartárica por frio. - Filtração; Tomada de espuma - Inoculação de leveduras selecionadas - licor de tiragem; - Engarrafamento; - Segunda fermentação dentro da própria garrafa sob temperatura de 12°C; - Maturação por 24 meses ocorrendo autólise de leveduras; - Remuage empupitres; - Degorgement, adição do licor de expedição, arrolhamento e rotulagem. Alcool: 12% Acidez Total: 84 meq/L de ácido tartárico Acidez volátil: 2 meq/L de ácido acético Densidade: 0,992 Extrato Seco: 23,2 g/L SO2 Total/Livre: 86,5 / 16,2 mg/L Açúcares totales em glicose: 6,15 g/L pH: 3,3
PORTUGUÊS EXTRA BRUT

Elaborado a partir das variedades Chardonnay e Pinot Noir através do Método Tradicional, refermentação em garrafa, permaneceu 24 meses nas caves subterrâneas maturando sobre leveduras.

Espumante Extra Brut 80% Chardonnay e 20% Pinot Noir

Serra do Sudeste 06° a 08°C 24 meses de Autólise em Cave

Frutos do mar, peixes, risotos, pratos à base de funghi.

Guarda até 5 anos após dégorgement, desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.

Apresenta coloração amarelo palha com perlage fino e contínuo.

O aroma traz notas de frutas cítricas e nuances amanteigadas.

A elegância em boca vem de um corpo pleno, complementado por uma refrescância tropical.

- Clone Varietal: Entav 96 | Inra 113
- Porta-Enxerto: 3309 | 3309

- Sistema de Produção: Espaladeira Simples
- Densidade/ha: 4.000 plantas
- Tipo de Poda: Guyot
- Carga de Gemas/ha: 60.000
- Práticas Vitícolas: Desbrota, despona, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção
- Colheita: Manual e seletiva
- Código do produto: CV114GF
- Cód. EAN: 7898276972885
- Cód. DUN: 17898276972882
- Quantidade por caixa: 6 unidades

Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta das uvas frescas em prensa com atmosfera inerte;
- Clarificação do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- Assemblage, mescla entre os vinhos Chardonnay e Pinot Noir;
- Estabilização tartárica por frio;
- Filtração.

Tomada de espuma

- Inoculação de leveduras selecionadas, licor de tiragem;
- Engarrafamento;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa sob temperatura de 12°C;
- Maturação por 24 meses ocorrendo autólise de leveduras;
- Remuage em pupitres;
- Dégorgement, adição do licor de expedição, arrolamento e rotulagem.
- Álcool: 12%
- Acidez Total: 84 meq/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 2 meq/L de ácido acético
- Densidade: 0,992
- Extrato Seco: 23,2 g/L
- SO₂ Total/Livre: 86,5 / 16,2 mg/L
- Açúcares totais em glicose: 6,15 g/L
- pH: 3,3

ENGLISH EXTRA BRUT

Made from Chardonnay and Pinot Noir grapes through the Traditional Method, with bottle refermentation, it remained for 24 months in underground cellars aging on the lees.

Sparkling Extra Brut 80% Chardonnay and 20% Pinot Noir

Serra do Sudeste 06° to 08°C 24 months of autolysis in cellar

Seafood, fish, risottos, dishes based on mushrooms.

Cellaring potential of up to 5 years after dégorgement, provided it is kept under proper conditions for full evolution.

It shows a straw yellow color with fine and continuous perlage.

The aroma presents citrus fruit notes with buttery nuances.

On the palate, elegance comes from a full body complemented by tropical freshness.

- Varietal Clone: Entav 96 | Inra 113
- Rootstock: 3309 | 3309
- Training System: Vertical Shoot Positioning
- Density/ha: 4,000 plants
- Pruning Type: Guyot
- Buds/ha: 60,000
- Viticultural Practices: Shoot thinning, topping, leaf removal around clusters, cluster thinning for yield control
- Harvest: Manual and selective
- Product code: CV114GF
- EAN code: 7898276972885
- DUN code: 17898276972882
- Units per case: 6

Base wine production

- Final cluster selection;
- Direct pressing of fresh grapes under inert atmosphere;
- Must clarification;
- Use of selected yeasts *Saccharomyces cerevisiae*;
- Alcoholic fermentation at 15° to 16°C;
- Assemblage, blending of Chardonnay and Pinot Noir wines;
- Cold tartaric stabilization;
- Filtration.

Second fermentation

- Inoculation of selected yeasts, tirage liqueur;
- Bottling;
- Second fermentation in the bottle at 12°C;
- Aging for 24 months with yeast autolysis;
- Remuage on pupitres;
- Dégorgement, addition of dosage liqueur, corking and labeling.
- Alcohol: 12%
- Total Acidity: 84 meq/L (tartaric acid)
- Volatile Acidity: 2 meq/L (acetic acid)
- Density: 0.992
- Dry Extract: 23.2 g/L
- Total/Free SO₂: 86.5 / 16.2 mg/L
- Total sugars (as glucose): 6.15 g/L
- pH: 3.3

ESPAÑOL EXTRA BRUT

Elaborado a partir de las variedades Chardonnay y Pinot Noir mediante el Método Tradicional, con refermentación en botella, permaneció 24 meses en cavas subterráneas madurando sobre lías.

Espumante Extra Brut 80% Chardonnay y 20% Pinot Noir

Serra do Sudeste 06° a 08°C 24 meses de autólisis en cava

Mariscos, pescados, risottos, platos a base de hongos.

Guarda de hasta 5 años después del dégorgement, siempre que se conserve en condiciones adecuadas para su plena evolución.

Presenta un color amarillo pajizo con perlage fino y continuo.

El aroma presenta notas de frutas cítricas con matices mantecosos.

En boca, la elegancia proviene de un cuerpo pleno complementado por una frescura tropical.

- Clon Varietal: Entav 96 | Inra 113
- Portainjerto: 3309 | 3309
- Sistema de Producción: Espaldera Simple
- Densidad/ha: 4.000 plantas
- Tipo de Poda: Guyot
- Carga de Yemas/ha: 60.000
- Prácticas Vitícolas: Desbrote, despunte, deshojado en la zona de racimos, aclareo de racimos para control de producción
- Cosecha: Manual y selectiva
- Código de producto: CV114GF
- Código EAN: 7898276972885
- Código DUN: 17898276972882
- Cantidad por caja: 6 unidades

Elaboración del vino base

- Selección final de los racimos;
- Prensado directo de las uvas frescas bajo atmósfera inerte;
- Clarificación del mosto;
- Uso de levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentación alcohólica a 15° a 16°C;
- Ensamblaje, mezcla de los vinos Chardonnay y Pinot Noir;
- Estabilización tartárica en frío;
- Filtración.

Toma de espuma

- Inoculación de levaduras seleccionadas, licor de tiraje;
- Embotellado;
- Segunda fermentación en la propia botella a 12°C;
- Maduración por 24 meses con autólisis de levaduras;
- Remuage en pupitres;
- Dégorgement, adición del licor de expedición, encorchado y etiquetado.
- Alcohol: 12%
- Acidez Total: 84 meq/L de ácido tartárico
- Acidez Volátil: 2 meq/L de ácido acético
- Densidad: 0,992
- Extracto Seco: 23,2 g/L
- SO2 Total/Libre: 86,5 / 16,2 mg/L
- Azúcares totales en glucosa: 6,15 g/L
- pH: 3,3

NATURE Elaborado com as seletas uvas Chardonnay e Pinot Noir, este exclusivo espumante simboliza toda a grandeza do método tradicional de refermentação em garrafa. Permaneceu 24 meses em caves. Espumante Nature 80% Chardonnay e 20% Pinot Noir 06° a 08°C 24 meses de Autólise em Cave Frutos do mar, peixes, risotos e queijos fortes. Guarda até 5 anos após dégorgement. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução Apresenta coloração amarelo palha com perlage fino e contínuo. O aroma complexo traz notas de frutas cítricas e amêndoas. A plenitude chega em boca trazida pela franqueza da fruta e untuosidade da maturação sobre leveduras. Clone Varietal: Entav 96 | Inra 113 Porta-Enxerto: 3309 | 3309 Sistema de Produção: Espaladeira Simples Densidade/ha: 4.000 plantas Tipo de Poda: Guyot Carga de Gemas/ha: 60.000 Prácticas Vitícolas: Desbrote, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção. Colheita: Manual e seletiva. Código do produto: CV115GF Cód. EAN: 7898276972953 Cód. DUN:

17898276972950 Quantidade por caixa: 6 unidades
Elaboração do vinho base - Seleção final dos cachos; - Prensagem direta das uvas frescas - prensa com atmosfera inerte; - Clarificação do mosto; - Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*; - Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C; - Assemblage - mescla entre os vinhos Chardonnay e Pinot Noir; - Estabilização tartárica por frio. - Filtração; Tomada de espuma - Inoculação de leveduras selecionadas - licor de tiragem; - Engarrafamento; - Segunda fermentação dentro da própria garrafa sob temperatura de 12°C; - Maturação por 24 meses ocorrendo autólise de leveduras; - Remuage empupitres; - Degorgement, adição do licor de expedição, arrolhamento e rotulagem. Álcool: Álcool: consultar rótulo do produto Acidez Total: 84 meq/L de ácido tartárico Acidez volátil: 2 meq/L de ácido acético Densidade: 0,990 Extrato Seco: 21 g/L SO2 Total/Livre: 86,5 / 16,2 mg/L Açúcares totais em glicose: 1,01 g/L pH: 3,11 Pressão: 5.5 kg/cm²
PORTUGUÊS NATURE

Elaborado com as seletas uvas Chardonnay e Pinot Noir, este exclusivo espumante simboliza toda a grandeza do método tradicional de refermentação em garrafa, permaneceu 24 meses em caves.

Espumante Nature 80% Chardonnay e 20% Pinot Noir 06° a 08°C

24 meses de Autólise em Cave

Frutos do mar, peixes, risotos e queijos fortes.

Guarda até 5 anos após dégorgement, desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.

Apresenta coloração amarelo palha com perlage fino e contínuo.

O aroma complexo traz notas de frutas cítricas e amêndoas.

A plenitude em boca vem da franqueza da fruta e da untuosidade da maturação sobre leveduras.

- Clone Varietal: Entav 96 | Inra 113
- Porta-Enxerto: 3309 | 3309
- Sistema de Produção: Espaladeira Simples
- Densidade/ha: 4.000 plantas
- Tipo de Poda: Guyot
- Carga de Gemas/ha: 60.000
- Práticas Vitícolas: Desbrota, despona, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção
- Colheita: Manual e seletiva
- Código do produto: CV115GF
- Cód. EAN: 7898276972953
- Cód. DUN: 17898276972950
- Quantidade por caixa: 6 unidades

Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta das uvas frescas em prensa com atmosfera inerte;
- Clarificação do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- Assemblage, mescla entre os vinhos Chardonnay e Pinot Noir;
- Estabilização tartárica por frio;
- Filtração.

Tomada de espuma

- Inoculação de leveduras selecionadas, licor de tiragem;
- Engarrafamento;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa sob temperatura de 12°C;
- Maturação por 24 meses ocorrendo autólise de leveduras;
- Remuage em pupitres;
- Dégorgement, adição do licor de expedição, arrolhamento e rotulagem.
- Álcool: consultar rótulo do produto
- Acidez Total: 84 meq/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 2 meq/L de ácido acético
- Densidade: 0,990
- Extrato Seco: 21 g/L
- SO2 Total/Livre: 86,5 / 16,2 mg/L
- Açúcares totais em glicose: 1,01 g/L
- pH: 3,11
- Pressão: 5,5 kg/cm²

ENGLISH NATURE

Made from selected Chardonnay and Pinot Noir grapes, this exclusive sparkling wine represents the full expression of the Traditional Method with bottle refermentation, aged for 24 months in cellars.

Sparkling Nature 80% Chardonnay and 20% Pinot Noir 06° to 08°C

24 months of autolysis in cellar

Seafood, fish, risottos and strong cheeses.

Cellaring potential of up to 5 years after dégorgement, provided it is kept under proper conditions for full evolution.

It shows a straw yellow color with fine and continuous perlage.

The complex aroma presents notes of citrus fruits and almonds.

On the palate, fullness comes from the purity of the fruit and the creaminess from lees aging.

- Varietal Clone: Entav 96 | Inra 113
- Rootstock: 3309 | 3309
- Training System: Vertical Shoot Positioning
- Density/ha: 4,000 plants
- Pruning Type: Guyot
- Buds/ha: 60,000
- Viticultural Practices: Shoot thinning, topping, leaf removal around clusters, cluster thinning for yield control
- Harvest: Manual and selective
- Product code: CV115GF
- EAN code: 7898276972953
- DUN code: 17898276972950
- Units per case: 6

Base wine production

- Final cluster selection;
- Direct pressing of fresh grapes under inert atmosphere;
- Must clarification;

- Use of selected yeasts *Saccharomyces cerevisiae*;
- Alcoholic fermentation at 15° to 16°C;
- Assemblage, blending of Chardonnay and Pinot Noir wines;
- Cold tartaric stabilization;
- Filtration.

Second fermentation

- Inoculation of selected yeasts, tirage liqueur;
- Bottling;
- Second fermentation in the bottle at 12°C;
- Aging for 24 months with yeast autolysis;
- Remuage on pupitres;
- Dégorgement, addition of dosage liqueur, corking and labeling.
- Alcohol: see product label
- Total Acidity: 84 meq/L (tartaric acid)
- Volatile Acidity: 2 meq/L (acetic acid)
- Density: 0.990
- Dry Extract: 21 g/L
- Total/Free SO₂: 86.5 / 16.2 mg/L
- Total sugars (as glucose): 1.01 g/L
- pH: 3.11
- Pressure: 5.5 kg/cm²

ESPAÑOL NATURE

Elaborado con selectas uvas Chardonnay y Pinot Noir, este exclusivo espumante representa toda la grandeza del Método Tradicional con refermentación en botella, permaneciendo 24 meses en cava.

Espumante Nature 80% Chardonnay y 20% Pinot Noir 06° a 08°C

24 meses de autólisis en cava

Mariscos, pescados, risottos y quesos fuertes.

Guarda de hasta 5 años después del dégorgement, siempre que se conserve en condiciones adecuadas para su plena evolución.

Presenta un color amarillo pajizo con perlage fino y continuo.

El aroma complejo presenta notas de frutas cítricas y almendras.

En boca, la plenitud proviene de la pureza de la fruta y la untuosidad de la crianza sobre lías.

- Clon Varietal: Entav 96 | Inra 113
- Portainjerto: 3309 | 3309
- Sistema de Producción: Espaldera Simple
- Densidad/ha: 4.000 plantas
- Tipo de Poda: Guyot
- Carga de Yemas/ha: 60.000
- Prácticas Vitícolas: Desbrote, despunte, deshojado en la zona de racimos, aclareo de racimos para control de producción
- Cosecha: Manual y selectiva
- Código de producto: CV115GF
- Código EAN: 7898276972953
- Código DUN: 17898276972950
- Cantidad por caja: 6 unidades

Elaboración del vino base

- Selección final de los racimos;
- Prensado directo de las uvas frescas bajo atmósfera inerte;
- Clarificación del mosto;
- Uso de levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentación alcohólica a 15° a 16°C;
- Ensamblaje, mezcla de los vinos Chardonnay y Pinot Noir;
- Estabilización tartárica en frío;
- Filtración.

Toma de espuma

- Inoculación de levaduras seleccionadas, licor de tiraje;
- Embotellado;
- Segunda fermentación en la propia botella a 12°C;
- Maduración por 24 meses con autólisis de levaduras;
- Remuage en pupitres;
- Dégorgement, adición del licor de expedición, encorchado y etiquetado.
- Alcohol: consultar etiqueta del producto
- Acidez Total: 84 meq/L de ácido tartárico
- Acidez Volátil: 2 meq/L de ácido acético
- Densidad: 0,990
- Extracto Seco: 21 g/L
- SO₂ Total/Libre: 86,5 / 16,2 mg/L
- Azúcares totales en glucosa: 1,01 g/L
- pH: 3,11
- Presión: 5,5 kg/cm²

Um espumante em sua forma mais bruta, sem dégorgement e sem adição de licor de expedição. Assim, a autólise das leveduras ocorre enquanto a garrafa permanece fechada, permitindo que o espumante continue envelhecendo indefinidamente. Cabe a você decidir o momento ideal para apreciá-lo, de acordo com sua preferência de maturação.

PORTUGUÊS

Um espumante em sua forma mais bruta, sem dégorgement e sem adição de licor de expedição. Assim, a autólise das leveduras ocorre enquanto a garrafa permanece fechada, permitindo que o espumante continue envelhecendo indefinidamente. Cabe a você decidir o momento ideal para apreciá-lo, de acordo com sua preferência de maturação.

ENGLISH

A sparkling wine in its rawest form, without dégorgement and without the addition of dosage liqueur. In this way, yeast autolysis occurs while the bottle remains sealed, allowing the sparkling wine to continue aging indefinitely. It is up to you to decide the ideal moment to enjoy it, according to your preferred level of maturation.

ESPAÑOL

Un espumante en su forma más pura, sin dégorgement y sin adición de licor de expedición. De este modo, la autólisis de las levaduras ocurre mientras la botella permanece cerrada, permitiendo que el espumante continúe envejeciendo indefinidamente. Depende de usted decidir el momento ideal para disfrutarlo, según su preferencia de maduración.

Nature Branco O Casa Valduga Sur Lie é um espumante em sua forma mais bruta, sem dégorgement e conseqüentemente, sem dosagem pós-dégorgement de licor de expedição. Por não passar por este afinamento, a autólise das leveduras ocorre enquanto a

garrafa mantém-se fechada. Esse é o grande diferencial deste exemplar, ele continua envelhecendo por tempo indeterminado e a decisão de interromper esse processo é única e exclusiva sua, que decidirá o tempo de maturação da bebida, para apreciá-la conforme sua preferência. A técnica conhecida pelo nome Sur Lie permite que a bebida permaneça em constante evolução, na presença de leveduras, até a abertura da garrafa, quando o espumante atinge sua plenitude. Ideal para quem busca uma experiência sensorial distinta e singular. Espumante Nature Chardonnay e Pinot Noir Vale dos Vinhedos 06° a 08°C Maturação parcial (10%) em barricas de carvalho francês Maturação mínima de 30 meses em cave + evolução até abertura da garrafa Pratos condimentados, carnes brancas e pizzas Guarda até 8 anos. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução. Coloração amarelo palha com característico aspecto turvo. Aroma de grande complexidade e elegância, com equilíbrio entre as notas de amêndoas, adquiridas durante os 30 meses de maturação, e as notas de frutas tropicais frescas. Perfeitamente equilibrado. Um balanço muito bom entre o frescor advindo da acidez e a cremosidade. O final de boca é muito fino, revelando delicadas nuances de amêndoas, vindas da evolução do espumante. Clone Varietal: Chardonnay Entav 95 | Pinot Noir Entav 777 Porta enxerto: Paulsen 1103 | 3309 Terroir: Vale dos Vinhedos Inclinação do solo entre 25° e 35° - Exposição leste, nordeste e norte Solo: argiloso, bem drenados e de média profundidade Densidade/ha Chardonnay: 4.000 Densidade/ha Pinot Noir: 4.000 Tipo de Poda Chardonnay: Guyot Tipo de Poda Pinot Noir: Guyot Carga de Gemas/ha Chardonnay: 40.000 Carga de Gemas/ha Pinot Noir: 40.000 Código do produto: CH222GF Cód. EAN: 7898276972199 Cód. DUN: 17898276972196 Quantidade por caixa: 6 unidades VINIFICAÇÃO Elaboração pelo Método Tradicional Elaboração do vinho base - Seleção final dos cachos; - Prensagem direta descontínua e delicada em atmosfera inerte; - Limpeza estática do mosto; - Fermentado por leveduras selecionadas Saccharomyces cerevisiae; - Fermentação alcoólica com temperatura entre 15° a 16°C; - Conservação do vinho base sobre borras finas combatonnage; - Assemblage: 10% de vinhos que estagiaram em barrica de carvalho francês de baixa tostagem por 10 meses. - Estabilização tartárica a frio durante uma semana a - 5°C; - Filtração; Tomada de espuma - Adição do licor de tiragem com inóculo de leveduras selecionadas Saccharomyces cerevisiae esp. bayanus; - Envase; - Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C durante 45 dias; - Maturação por 30 meses sur lie ocorrendo autólise de leveduras - temperatura média da cave de 16°C. LAUDO ANALÍTICO Álcool: 12,5% Acidez Total: 82,9 meq/L de ácido tartárico Acidez Volátil: 2,8 meq/L de ácido acético Açúcares totais em glicose: 1,3 g/L pH: 3,24 SO2 Total | Livre: 63,4 mg/L | 4,9 mg/L

PORTUGUÊS NATURE BRANCO

O Casa Valduga Sur Lie é um espumante em sua forma mais bruta, sem dégorgement e conseqüentemente sem dosagem pós-dégorgement de licor de expedição. Por não passar por este afinamento, a autólise das leveduras ocorre enquanto a garrafa se mantém fechada. Esse é o grande diferencial deste exemplar, que continua envelhecendo por tempo indeterminado, cabendo exclusivamente a você decidir o momento ideal para interromper esse processo e apreciá-lo conforme sua preferência de maturação.

A técnica conhecida como Sur Lie permite que a bebida permaneça em constante evolução, na presença de leveduras, até a abertura da garrafa, quando o espumante atinge sua plenitude. Ideal para quem busca uma experiência sensorial distinta e singular.

Espumante Nature Chardonnay e Pinot Noir Vale dos Vinhedos

06° a 08°C Maturação parcial (10%) em barricas de carvalho francês

Maturação mínima de 30 meses em cave + evolução até abertura da garrafa

Pratos condimentados, carnes brancas e pizzas

Guarda até 8 anos, desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.

Coloração amarelo palha com característico aspecto turvo.

Aroma de grande complexidade e elegância, com equilíbrio entre notas de amêndoas, adquiridas durante os 30 meses de maturação, e notas de frutas tropicais frescas.

Perfeitamente equilibrado, com excelente balanço entre o frescor advindo da acidez e a cremosidade. O final de boca é muito fino, revelando delicadas nuances de amêndoas provenientes da evolução do espumante.

- Clone Varietal: Chardonnay Entav 95 | Pinot Noir Entav 777
- Porta enxerto: Paulsen 1103 | 3309
- Terroir: Vale dos Vinhedos
- Inclinação do solo entre 25° e 35°, exposição leste, nordeste e norte
- Solo: argiloso, bem drenado e de média profundidade
- Densidade/ha Chardonnay: 4.000
- Densidade/ha Pinot Noir: 4.000
- Tipo de Poda Chardonnay: Guyot
- Tipo de Poda Pinot Noir: Guyot
- Carga de Gemas/ha Chardonnay: 40.000
- Carga de Gemas/ha Pinot Noir: 40.000
- Código do produto: CH222GF
- Cód. EAN: 7898276972199
- Cód. DUN: 17898276972196
- Quantidade por caixa: 6 unidades

VINIFICAÇÃO

Elaboração pelo Método Tradicional Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta, descontínua e delicada em atmosfera inerte;
- Limpeza estática do mosto;
- Fermentação com leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura entre 15° a 16°C;
- Conservação do vinho base sobre borras finas com batonnage;
- Assemblage: 10% de vinhos estagiados em barrica de carvalho francês de baixa tostagem por 10 meses;
- Estabilização tartárica a frio durante uma semana a -5°C;
- Filtração.

Tomada de espuma

- Adição do licor de tiragem com inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae* esp. *bayanus*;
- Envase;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa a 12°C durante 45 dias;
- Maturação por 30 meses sur lie com autólise de leveduras, temperatura média da cave de 16°C.

LAUDO ANALÍTICO

- Álcool: 12,5%
- Acidez Total: 82,9 meq/L de ácido tartárico
- Acidez Volátil: 2,8 meq/L de ácido acético
- Açúcares totais em glicose: 1,3 g/L
- pH: 3,24
- SO2 Total | Livre: 63,4 mg/L | 4,9 mg/L

ENGLISH NATURE WHITE

Casa Valduga Sur Lie is a sparkling wine in its purest form, without dégorgement and therefore without post-dégorgement dosage. As it does not undergo this process, yeast autolysis occurs while the bottle remains sealed. This is the key distinction of this wine, which continues to age indefinitely, allowing you to decide the ideal moment to open it according to your preferred level of maturation.

The technique known as Sur Lie allows the wine to remain in constant evolution, in contact with the lees, until the bottle is opened, when the sparkling wine reaches its full expression. Ideal for those seeking a distinctive and singular sensory experience.

Sparkling Nature Chardonnay and Pinot Noir Vale dos Vinhedos

06° to 08°C Partial aging (10%) in French oak barrels

Minimum aging of 30 months in cellar plus evolution until opening

Spiced dishes, white meats and pizzas

Cellaring potential of up to 8 years, provided it is kept under proper conditions.

Straw yellow color with a characteristic cloudy appearance.

Aroma of great complexity and elegance, balancing almond notes developed during 30 months of aging with fresh tropical fruit notes.

Perfectly balanced, combining freshness from acidity with creaminess. The finish is refined, revealing delicate almond nuances from its evolution.

- Varietal Clone: Chardonnay Entav 95 | Pinot Noir Entav 777
- Rootstock: Paulsen 1103 | 3309
- Terroir: Vale dos Vinhedos
- Soil slope between 25° and 35°, east, northeast and north exposure
- Soil: clayey, well-drained and medium depth
- Density/ha Chardonnay: 4,000
- Density/ha Pinot Noir: 4,000
- Pruning Type Chardonnay: Guyot
- Pruning Type Pinot Noir: Guyot
- Buds/ha Chardonnay: 40,000
- Buds/ha Pinot Noir: 40,000
- Product code: CH222GF
- EAN code: 7898276972199
- DUN code: 17898276972196
- Units per case: 6

VINIFICATION

Traditional Method Base wine production

- Final cluster selection;
- Gentle, discontinuous direct pressing under inert atmosphere;
- Static must clarification;
- Fermentation with selected yeasts *Saccharomyces cerevisiae*;
- Alcoholic fermentation at 15° to 16°C;
- Aging of base wine on fine lees with batonnage;

- Assemblage: 10% of wines aged in lightly toasted French oak barrels for 10 months;
- Cold tartaric stabilization for one week at -5°C;
- Filtration.

Second fermentation

- Addition of tirage liqueur with selected yeasts *Saccharomyces cerevisiae* esp. bayanus;
- Bottling;
- Second fermentation in bottle at 12°C for 45 days;
- Aging for 30 months sur lie with yeast autolysis, average cellar temperature of 16°C.

ANALYTICAL DATA

- Alcohol: 12.5%
- Total Acidity: 82.9 meq/L (tartaric acid)
- Volatile Acidity: 2.8 meq/L (acetic acid)
- Total sugars (as glucose): 1.3 g/L
- pH: 3.24
- Total | Free SO₂: 63.4 mg/L | 4.9 mg/L

ESPAÑOL NATURE BLANCO

Casa Valduga Sur Lie es un espumante en su forma más pura, sin dégorgement y por lo tanto sin dosificación posterior. Al no pasar por este proceso, la autólisis de las levaduras ocurre mientras la botella permanece cerrada. Este es el gran diferencial de este vino, que continúa evolucionando indefinidamente, permitiendo que usted decida el momento ideal para su consumo según su preferencia de maduración.

La técnica conocida como Sur Lie permite que el vino permanezca en constante evolución, en contacto con las lías, hasta la apertura de la botella, momento en que alcanza su plenitud. Ideal para quienes buscan una experiencia sensorial única y distintiva.

Espumante Nature Chardonnay y Pinot Noir Vale dos Vinhedos

06° a 08°C Maduración parcial (10%) en barricas de roble francés

Maduración mínima de 30 meses en cava más evolución hasta la apertura

Platos condimentados, carnes blancas y pizzas

Guarda de hasta 8 años, siempre que se conserve en condiciones adecuadas.

Color amarillo pajizo con aspecto turbio característico.

Aroma de gran complejidad y elegancia, equilibrando notas de almendras desarrolladas durante 30 meses de maduración con notas de frutas tropicales frescas.

Perfectamente equilibrado, con un excelente balance entre frescura y cremosidad. El final es muy fino, con delicadas notas de almendras provenientes de su evolución.

- Clon Varietal: Chardonnay Entav 95 | Pinot Noir Entav 777
- Portainjerto: Paulsen 1103 | 3309
- Terroir: Vale dos Vinhedos

- Pendiente del suelo entre 25° y 35°, exposición este, noreste y norte
- Suelo: arcilloso, bien drenado y de profundidad media
- Densidad/ha Chardonnay: 4.000
- Densidad/ha Pinot Noir: 4.000
- Tipo de Poda Chardonnay: Guyot
- Tipo de Poda Pinot Noir: Guyot
- Carga de Yemas/ha Chardonnay: 40.000
- Carga de Yemas/ha Pinot Noir: 40.000
- Código de producto: CH222GF
- Código EAN: 7898276972199
- Código DUN: 17898276972196
- Cantidad por caja: 6 unidades

VINIFICACIÓN

Método Tradicional Elaboración del vino base

- Selección final de los racimos;
- Prensado directo, discontinuo y delicado en atmósfera inerte;
- Clarificación estática del mosto;
- Fermentación con levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentación alcohólica a 15° a 16°C;
- Conservación del vino base sobre lías finas con batonnage;
- Ensamblaje: 10% de vinos criados en barricas de roble francés de bajo tostado por 10 meses;
- Estabilización tartárica en frío durante una semana a -5°C;
- Filtración.

Toma de espuma

- Adición del licor de tiraje con levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae* esp. *bayanus*;
- Embotellado;
- Segunda fermentación en botella a 12°C durante 45 días;
- Maduración por 30 meses sur lie con autólisis de levaduras, temperatura media de cava de 16°C.

ANÁLISIS

- Alcohol: 12,5%
- Acidez Total: 82,9 meq/L de ácido tartárico
- Acidez Volátil: 2,8 meq/L de ácido acético
- Azúcares totales en glucosa: 1,3 g/L
- pH: 3,24
- SO2 Total | Libre: 63,4 mg/L | 4,9 mg/L

Nature Rosé O Casa Valduga Sur Lie é um espumante em sua forma mais bruta, sem dégorgement e consequentemente, sem dosagem pós-dégorgement de licor de expedição. Por não passar por este afinamento, a autólise das leveduras ocorre enquanto a garrafa mantém-se fechada. Esse é o grande diferencial deste exemplar, ele continua envelhecendo por tempo indeterminado e a decisão de interromper esse processo é única e exclusiva sua, que decidirá o tempo de maturação da bebida, para apreciá-la conforme sua preferência. A técnica conhecida pelo nome Sur Lie permite que a bebida permaneça em constante evolução, na presença de leveduras, até a abertura da garrafa, quando o espumante atinge sua plenitude. Ideal para quem busca uma experiência sensorial distinta e singular. Espumante Nature 50% Chardonnay e 50% Pinot Noir Vale dos Vinhedos 06° a 08°C Maturação parcial (10%) em barricas de carvalho francês Maturação mínima de 30 meses em cave + evolução até abertura da garrafa Frutos do mar, ceviches, foie gras e saladas. Guarda até 8 anos. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução. Coloração rosa salmão com característico aspecto turvo. Aroma fino e de ampla complexidade, marcado pelas notas de amêndoas e pão tostado adquiridas durante os 30 meses de maturação, combinados em uma base aromática de frutas vermelhas. Seco e untuoso. A ausência completa da adição de açúcares é perfeitamente compensada pela

presença da levedura que traz cremosidade e equilíbrio para o frescor da acidez. O final de boca é muito fino e longo, persistindo nuances de amêndoas, vindas da evolução do espumante. Clone Varietal: Chardonnay Entav 95 | Pinot Noir Entav 777 Porta enxerto: Paulsen 1103 | 3309 Terroir: Vale dos Vinhedos Inclinação do solo entre 25° e 35° - Exposição leste, nordeste e norte Solo: argilosos, bem drenados e de média profundidade Densidade/ha Chardonnay: 4.000 Densidade/ha Pinot Noir: 4.000 Tipo de Poda Chardonnay: Guyot Tipo de Poda Pinot Noir: Guyot Carga de Gemas/ha Chardonnay: 40.000 Carga de Gemas/ha Pinot Noir: 40.000 Código do produto: CH225GF Cód. EAN: 7898276972786 Cód. DUN: 17898276972783 Quantidade por caixa: 6 unidades VINIFICAÇÃO Elaboração pelo Método Tradicional Elaboração do vinho base - Seleção final dos cachos; - Chardonnay - Prensagem direta descontínua e delicada em atmosfera inerte; - Pinot Noir - Desengace e maceração pelicular por 12 horas. Após prensagem delicada em atmosfera inerte. - Limpeza estática do mosto; - Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*; - Fermentação alcoólica com temperatura entre 15° a 16°C; - Conservação do vinho base sobre borras finas *comatonnage*; - Assemblage: 10% de vinhos que estagiaram em barrica de carvalho francês de baixa tostagem por 10 meses. - Estabilização tartárica a frio durante uma semana a - 5°C; - Filtração; Tomada de espuma - Adição do licor de tiragem com inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae* esp. bayanus; - Envase; - Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C durante 45 dias; - Maturação por 30 meses sur lie ocorrendo autólise de leveduras - temperatura média da cave de 16°C. LAUDO ANALÍTICO Álcool: 12,5% Acidez Total: 8,29 g/L de ácido tartárico Acidez Volátil: 3,6 mg/L de ácido acético Densidade: 0,991 Extrato seco: 21,0 g/L So2 Total | Livre: 95,0 | 15,0 mg/L Açúcares totais em glicose: 1,1 g/L pH: 3,25 Pressão: 5,50 PORTUGUÊS NATURE ROSÉ

O Casa Valduga Sur Lie é um espumante em sua forma mais bruta, sem *dégorgement* e conseqüentemente sem dosagem pós-*dégorgement* de licor de expedição. Por não passar por este afinamento, a autólise das leveduras ocorre enquanto a garrafa se mantém fechada. Esse é o grande diferencial deste exemplar, que continua envelhecendo por tempo indeterminado, cabendo exclusivamente a você decidir o momento ideal para interromper esse processo e apreciá-lo conforme sua preferência de maturação.

A técnica conhecida como Sur Lie permite que a bebida permaneça em constante evolução, na presença de leveduras, até a abertura da garrafa, quando o espumante atinge sua plenitude. Ideal para quem busca uma experiência sensorial distinta e singular.

Espumante Nature 50% Chardonnay e 50% Pinot Noir

Vale dos Vinhedos 06° a 08°C

Maturação parcial (10%) em barricas de carvalho francês

Maturação mínima de 30 meses em cave + evolução até abertura da garrafa

Frutos do mar, ceviches, *foie gras* e saladas

Guarda até 8 anos, desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.

Coloração rosa salmão com característico aspecto turvo.

Aroma fino e de ampla complexidade, marcado por notas de amêndoas e pão tostado, adquiridas durante os 30 meses de maturação, combinadas a uma base aromática de frutas vermelhas.

Seco e untuoso, a ausência completa de adição de açúcares é compensada pela presença das leveduras, que trazem cremosidade e equilíbrio ao frescor da acidez. O final de boca é muito fino e longo, com persistentes nuances de amêndoas provenientes da evolução do espumante.

- Clone Varietal: Chardonnay Entav 95 | Pinot Noir Entav 777
- Porta enxerto: Paulsen 1103 | 3309
- Terroir: Vale dos Vinhedos
- Inclinação do solo entre 25° e 35°, exposição leste, nordeste e norte
- Solo: argiloso, bem drenado e de média profundidade
- Densidade/ha Chardonnay: 4.000
- Densidade/ha Pinot Noir: 4.000
- Tipo de Poda Chardonnay: Guyot
- Tipo de Poda Pinot Noir: Guyot
- Carga de Gemas/ha Chardonnay: 40.000
- Carga de Gemas/ha Pinot Noir: 40.000
- Código do produto: CH225GF
- Cód. EAN: 7898276972786
- Cód. DUN: 17898276972783
- Quantidade por caixa: 6 unidades

VINIFICAÇÃO

Elaboração pelo Método Tradicional Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Chardonnay, prensagem direta descontínua e delicada em atmosfera inerte;
- Pinot Noir, desengace e maceração pelicular por 12 horas, seguido de prensagem delicada em atmosfera inerte;
- Limpeza estática do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura entre 15° a 16°C;
- Conservação do vinho base sobre borras finas com batonnage;
- Assemblage, 10% de vinhos estagiados em barrica de carvalho francês de baixa tostagem por 10 meses;
- Estabilização tartárica a frio durante uma semana a -5°C;
- Filtração.

Tomada de espuma

- Adição do licor de tiragem com inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae* esp. bayanus;
- Envase;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa a 12°C durante 45 dias;
- Maturação por 30 meses sur lie com autólise de leveduras, temperatura média da cave de 16°C.

LAUDO ANALÍTICO

- Álcool: 12,5%
- Acidez Total: 8,29 g/L de ácido tartárico
- Acidez Volátil: 3,6 mg/L de ácido acético
- Densidade: 0,991
- Extrato seco: 21,0 g/L
- SO2 Total | Livre: 95,0 | 15,0 mg/L
- Açúcares totais em glicose: 1,1 g/L
- pH: 3,25
- Pressão: 5,50

ENGLISH NATURE ROSÉ

Casa Valduga Sur Lie is a sparkling wine in its purest form, without dégorge ment and therefore without post-dégorge ment dosage. As it does not undergo this process, yeast autolysis occurs while the bottle remains sealed. This is the key distinction of this wine, which continues to age indefinitely, allowing you to decide the ideal moment to open it according to your preferred level of maturation.

The technique known as Sur Lie allows the wine to remain in constant evolution, in contact with the lees, until the bottle is opened, when the sparkling wine reaches its full expression. Ideal for those seeking a distinctive and singular sensory experience.

Sparkling Nature 50% Chardonnay and 50% Pinot Noir

Vale dos Vinhedos 06° to 08°C

Partial aging (10%) in French oak barrels

Minimum aging of 30 months in cellar plus evolution until opening

Seafood, ceviches, foie gras and salads

Cellaring potential of up to 8 years, provided it is kept under proper conditions.

Salmon pink color with a characteristic cloudy appearance.

A fine and complex aroma, marked by almond and toasted bread notes developed during 30 months of aging, combined with a base of red fruit aromas.

Dry and creamy, the complete absence of added sugar is balanced by the presence of lees, which bring creaminess and balance to the freshness of acidity. The finish is long and refined, with persistent almond nuances from its evolution.

- Varietal Clone: Chardonnay Entav 95 | Pinot Noir Entav 777
- Rootstock: Paulsen 1103 | 3309
- Terroir: Vale dos Vinhedos
- Soil slope between 25° and 35°, east, northeast and north exposure
- Soil: clayey, well-drained and medium depth
- Density/ha Chardonnay: 4,000
- Density/ha Pinot Noir: 4,000
- Pruning Type Chardonnay: Guyot
- Pruning Type Pinot Noir: Guyot
- Buds/ha Chardonnay: 40,000
- Buds/ha Pinot Noir: 40,000
- Product code: CH225GF
- EAN code: 7898276972786
- DUN code: 17898276972783
- Units per case: 6

VINIFICATION

Traditional Method Base wine production

- Final cluster selection;
- Chardonnay, gentle and discontinuous direct pressing under inert atmosphere;

- Pinot Noir, destemming and skin maceration for 12 hours followed by gentle pressing under inert atmosphere;
- Static must clarification;
- Use of selected yeasts *Saccharomyces cerevisiae*;
- Alcoholic fermentation at 15° to 16°C;
- Aging of base wine on fine lees with batonnage;
- Assemblage, 10% of wines aged in lightly toasted French oak barrels for 10 months;
- Cold tartaric stabilization for one week at -5°C;
- Filtration.

Second fermentation

- Addition of tirage liqueur with selected yeasts *Saccharomyces cerevisiae* esp. bayanus;
- Bottling;
- Second fermentation in bottle at 12°C for 45 days;
- Aging for 30 months sur lie with yeast autolysis, average cellar temperature of 16°C.

ANALYTICAL DATA

- Alcohol: 12.5%
- Total Acidity: 8.29 g/L (tartaric acid)
- Volatile Acidity: 3.6 mg/L (acetic acid)
- Density: 0.991
- Dry Extract: 21.0 g/L
- Total | Free SO₂: 95.0 | 15.0 mg/L
- Total sugars (as glucose): 1.1 g/L
- pH: 3.25
- Pressure: 5.50

ESPAÑOL NATURE ROSÉ

Casa Valduga Sur Lie es un espumante en su forma más pura, sin dégorgement y por lo tanto sin dosificación posterior. Al no pasar por este proceso, la autólisis de las levaduras ocurre mientras la botella permanece cerrada. Este es el gran diferencial de este vino, que continúa evolucionando indefinidamente, permitiendo que usted decida el momento ideal para su consumo según su preferencia de maduración.

La técnica conocida como Sur Lie permite que el vino permanezca en constante evolución, en contacto con las lías, hasta la apertura de la botella, momento en que alcanza su plenitud. Ideal para quienes buscan una experiencia sensorial única y distintiva.

Espumante Nature 50% Chardonnay y 50% Pinot Noir

Vale dos Vinhedos 06° a 08°C

Maduración parcial (10%) en barricas de roble francés

Maduración mínima de 30 meses en cava más evolución hasta la apertura

Mariscos, ceviches, foie gras y ensaladas

Guarda de hasta 8 años, siempre que se conserve en condiciones adecuadas.

Color rosa salmón con aspecto turbio característico.

Aroma fino y complejo, marcado por notas de almendras y pan tostado desarrolladas durante 30 meses de maduración, combinadas con una base de frutas rojas.

Seco y untuoso, la ausencia total de azúcares añadidos es compensada por la presencia de levaduras, que aportan cremosidad y equilibrio al frescor de la acidez. El final es largo y elegante, con persistentes notas de almendras provenientes de su evolución.

- Clon Varietal: Chardonnay Entav 95 | Pinot Noir Entav 777
- Portainjerto: Paulsen 1103 | 3309
- Terroir: Vale dos Vinhedos
- Pendiente del suelo entre 25° y 35°, exposición este, noreste y norte
- Suelo: arcilloso, bien drenado y de profundidad media
- Densidad/ha Chardonnay: 4.000
- Densidad/ha Pinot Noir: 4.000
- Tipo de Poda Chardonnay: Guyot
- Tipo de Poda Pinot Noir: Guyot
- Carga de Yemas/ha Chardonnay: 40.000
- Carga de Yemas/ha Pinot Noir: 40.000
- Código de producto: CH225GF
- Código EAN: 7898276972786
- Código DUN: 17898276972783
- Cantidad por caja: 6 unidades

VINIFICACIÓN

Método Tradicional Elaboración del vino base

- Selección final de los racimos;
- Chardonnay, prensado directo discontinuo y delicado en atmósfera inerte;
- Pinot Noir, despalillado y maceración pelicular por 12 horas seguido de prensado delicado en atmósfera inerte;
- Clarificación estática del mosto;
- Uso de levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentación alcohólica a 15° a 16°C;
- Conservación del vino base sobre lías finas con batonnage;
- Ensamblaje, 10% de vinos criados en barricas de roble francés de bajo tostado por 10 meses;
- Estabilización tartárica en frío durante una semana a -5°C;
- Filtración.

Toma de espuma

- Adición del licor de tiraje con levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae* esp. bayanus;
- Embotellado;
- Segunda fermentación en botella a 12°C durante 45 días;
- Maduración por 30 meses sur lie con autólisis de levaduras, temperatura media de cava de 16°C.

ANÁLISIS

- Alcohol: 12,5%
- Acidez Total: 8,29 g/L de ácido tartárico
- Acidez Volátil: 3,6 mg/L de ácido acético
- Densidad: 0,991
- Extracto seco: 21,0 g/L
- SO2 Total | Libre: 95,0 | 15,0 mg/L
- Azúcares totales en glucosa: 1,1 g/L
- pH: 3,25
- Presión: 5,50

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.

PORTUGUÊS

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.

ENGLISH

Arte Tradicional sparkling wines are characterized by lightness and freshness, revealing notes of tropical and exotic fruits. Their unique personality allows a wide range of pairings with fish, white meats, pasta, and light sauces.

ESPAÑOL

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.

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. Espumante Brut 60% Chardonnay e 40% Pinot Noir 04º a 06ºC 12 meses de Autólise em Cave Peixes, frutos do mar, molhos leves e queijos cremosos. Apresenta delicada coloração amarelo-palha, com perlage fino e persistente. Revela um incomparável aroma de frutas tropicais, envolto pelas características notas de pão tostado. Leve e refrescante, com uma acidez vivaz e espuma cremosa. Clone Varietal: R8 e Entav 96| Inra 113 Porta-Enxerto: Paulsen 1103 | SO4 Sistema de Produção: Espaladeira simples Densidade/ha: 4.000 plantas Tipo de Poda: Guyot Carga e Gemas/ha: 80.000 Práticas Vitícolas: Desbrote, desponta, desfolha na região dos cachos, 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; - Prensagemdireta, descontínua e delicada; - Limpeza estática à frio do mosto; - Uso de leveduras selecionadas Saccharomyces cerevisiae; - Fermentação alcoólica com temperatura de 15º a 16ºC; - Filtração. Tomada de espuma - Inoculação de leveduras selecionadas; - Licor de Tirage; - Engarrafamento; - Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12ºC; - Maturação por 12 meses ocorrendo autólise de leveduras; - Remuage empupitres; - Degorgement, 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 emglicose: 10,75 g/l pH: 3,26 Pressão: 5,5 kg/cm2

PORTUGUÊS

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 perlage fino e persistente e um incomparável aroma de frutas tropicais e pão tostado.

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

Espumante Brut 60% Chardonnay e 40% Pinot Noir 04º a 06ºC

12 meses de autólise em cave

Peixes, frutos do mar, molhos leves e queijos cremosos

Apresenta delicada coloração amarelo-palha, com perlage fino e persistente

Revela um incomparável aroma de frutas tropicais, envolto por notas de pão tostado

Leve e refrescante, com acidez vivaz e espuma cremosa

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 VINIFICAÇÃO

Cód. DUN: 17898276971007 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 15º a 16ºC;
- Filtração.

Tomada de espuma

- Inoculação de leveduras selecionadas;
- Licor de tirage;
- Engarrafamento;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12ºC;
- 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

ENGLISH

Arte Tradicional sparkling wines are characterized by lightness and freshness, revealing notes of tropical and exotic fruits. Their unique personality allows a wide range of pairings with fish, white meats, pasta, and light sauces. Produced using the traditional method, 12 months of aging in underground cellars provide a fine and long-lasting perlage.

The art of this sparkling wine lies in the harmonious blend of 60% Chardonnay and 40% Pinot Noir. It presents a fine and persistent perlage and an incomparable aroma of tropical fruits and toasted bread.

Produced using the champenoise method and aged in underground cellars, it features a fine and long-lasting perlage.

Brut Sparkling Wine 60% Chardonnay and 40% Pinot Noir 4° to 6°C

12 months of autolysis in cellar

Fish, seafood, light sauces, and creamy cheeses

Delicate straw-yellow color with fine and persistent perlage

Reveals an incomparable aroma of tropical fruits, combined with notes of toasted bread

Light and refreshing, with lively acidity and creamy mousse

Varietal clone: R8 and Entav 96 | Inra 113

Rootstock: Paulsen 1103 | SO4

Training system: vertical shoot positioning

Density/ha: 4,000 plants

Pruning type: Guyot

Buds/ha: 80,000

Viticultural practices: shoot thinning, topping, leaf removal around clusters, and cluster thinning for yield control

Harvest: manual and selective

EAN code: 7898276971000 VINIFICATION

DUN code: 17898276971007 Traditional method

Base wine production

- Final cluster selection;
- Direct, discontinuous and gentle pressing;
- Cold static must clarification;

- Use of selected yeasts *Saccharomyces cerevisiae*;
- Alcoholic fermentation at 15° to 16°C;
- Filtration.

Second fermentation

- Inoculation of selected yeasts;
- Tirage liqueur;
- Bottling;
- Second fermentation in bottle at 12°C;
- Aging for 12 months with yeast autolysis;
- Remuage on pupitres;
- Disgorgement, dosage, corking and labeling.

ANALYTICAL DATA

Alcohol: 12%

Total acidity: 78 meq/L (tartaric acid)

Volatile acidity: 2.83 meq/L (acetic acid)

Density: 0.995

Dry extract: 28.2 g/L

Total/free SO₂: 84.6 / 16.8 mg/L

Total sugars (as glucose): 10.75 g/L

pH: 3.26

Pressure: 5.5 kg/cm²

ESPAÑOL

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. Presenta un perlage fino y persistente y un incomparable aroma de frutas tropicales y pan tostado.

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

Espumante Brut 60% Chardonnay y 40% Pinot Noir 4° a 6°C

12 meses de autólisis en cava

Pescados, mariscos, salsas ligeras y quesos cremosos

Presenta un delicado color amarillo pajizo con perlage fino y persistente

Revela un incomparable aroma de frutas tropicales, acompañado de notas de pan tostado

Ligero y refrescante, con acidez vivaz y espuma cremosa

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

Código EAN: 7898276971000 VINIFICACIÓN
Código DUN: 17898276971007 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

Alcohol: 12%

Acidez total: 78 meq/L de ácido tartárico

Acidez volátil: 2,83 meq/L de ácido acético

Densidad: 0,995

Extracto seco: 28,2 g/L

SO2 total/libre: 84,6 / 16,8 mg/L

Azúcares totales en glucosa: 10,75 g/L

pH: 3,26

Presión: 5,5 kg/cm²

nos itens colocar -

PORTUGUÊS

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 perlage fino e persistente e um incomparável aroma de frutas tropicais e pão tostado.

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

- Espumante Brut
- 60% Chardonnay e 40% Pinot Noir
- 04° a 06°C

- 12 meses de autólise em cave
- Peixes, frutos do mar, molhos leves e queijos cremosos
- Apresenta delicada coloração amarelo-palha, com perlage fino e persistente
- Revela um incomparável aroma de frutas tropicais, envolto por notas de pão tostado
- Leve e refrescante, com acidez vivaz e espuma cremosa
- Clone varietal: R8 e Entav 96 | Inra 113
- Porta-enxerto: Paulsen 1103 | SO4
- Sistema de produção: espaladeira 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

ENGLISH

Arte Tradicional sparkling wines are characterized by lightness and freshness, revealing notes of tropical and exotic fruits. Their unique personality allows a wide range of pairings with fish, white meats, pasta, and light sauces. Produced using the traditional method, 12 months of aging in underground cellars provide a fine and long-lasting perlage.

The art of this sparkling wine lies in the harmonious blend of 60% Chardonnay and 40% Pinot Noir. It presents a fine and persistent perlage and an incomparable aroma of tropical fruits and toasted bread.

Produced using the champenoise method and aged in underground cellars, it features a fine and long-lasting perlage.

- Brut Sparkling Wine
- 60% Chardonnay and 40% Pinot Noir
- 4° to 6°C
- 12 months of autolysis in cellar
- Fish, seafood, light sauces, and creamy cheeses
- Delicate straw-yellow color with fine and persistent perlage
- Reveals an incomparable aroma of tropical fruits, combined with notes of toasted bread
- Light and refreshing, with lively acidity and creamy mousse
- Varietal clone: R8 and Entav 96 | Inra 113
- Rootstock: Paulsen 1103 | SO4
- Training system: vertical shoot positioning
- Density/ha: 4,000 plants
- Pruning type: Guyot
- Buds/ha: 80,000
- Viticultural practices: shoot thinning, topping, leaf removal around clusters, and cluster thinning for yield control
- Harvest: manual and selective
- EAN code: 7898276971000
- DUN code: 17898276971007

VINIFICATION

Traditional method Base wine production

- Final cluster selection;
- Direct, discontinuous and gentle pressing;
- Cold static must clarification;
- Use of selected yeasts *Saccharomyces cerevisiae*;
- Alcoholic fermentation at 15° to 16°C;
- Filtration.

Second fermentation

- Inoculation of selected yeasts;
- Tirage liqueur;
- Bottling;
- Second fermentation in bottle at 12°C;
- Aging for 12 months with yeast autolysis;
- Remuage on pupitres;
- Disgorgement, dosage, corking and labeling.

ANALYTICAL DATA

- Alcohol: 12%
 - Total acidity: 78 meq/L (tartaric acid)
 - Volatile acidity: 2.83 meq/L (acetic acid)
 - Density: 0.995
 - Dry extract: 28.2 g/L
 - Total/free SO₂: 84.6 / 16.8 mg/L
 - Total sugars (as glucose): 10.75 g/L
 - pH: 3.26
 - Pressure: 5.5 kg/cm²
-

ESPAÑOL

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. Presenta un perlage fino y persistente y un incomparable aroma de frutas tropicales y pan tostado.

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

- Espumante Brut
- 60% Chardonnay y 40% Pinot Noir
- 4° a 6°C
- 12 meses de autólisis en cava
- Pescados, mariscos, salsas ligeras y quesos cremosos
- Presenta un delicado color amarillo pajizo con perlage fino y persistente
- Revela un incomparable aroma de frutas tropicales, acompañado de notas de pan tostado
- Ligero y refrescante, con acidez vivaz y espuma cremosa
- 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: desbrote, despunte, deshojado en la zona de racimos y aclareo de racimos para control de producción
- Cosecha: manual y selectiva
- Código EAN: 7898276971000
- Código DUN: 17898276971007

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

- Alcohol: 12%
- Acidez total: 78 meq/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 2,83 meq/L de ácido acético

- Densidad: 0,995
- Extracto seco: 28,2 g/L
- SO2 total/libre: 84,6 / 16,8 mg/L
- Azúcares totales en glucosa: 10,75 g/L
- pH: 3,26
- Presión: 5,5 kg/cm²

seguir a mesma forma de tradução de tabulação igual ao nature Rosé 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. Espumante Brut 60% Chardonnay e 40% Pinot Noir 04º a 06ºC 12 meses de Autólise em Cave Peixes, frutos do mar, molhos leves e queijos cremosos. Apresenta delicada coloração amarelo-palha, com perlage fino e persistente. Revela um incomparável aroma de frutas tropicais, envolto pelas características notas de pão tostado. Leve e refrescante, com uma acidez vivaz e espuma cremosa.

PORTUGUÊS

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.

- Espumante Brut
- 60% Chardonnay e 40% Pinot Noir
- 04º a 06ºC
- 12 meses de autólise em cave
- Peixes, frutos do mar, molhos leves e queijos cremosos
- Apresenta delicada coloração amarelo-palha, com perlage fino e persistente
- Revela um incomparável aroma de frutas tropicais, envolto pelas características notas de pão tostado
- Leve e refrescante, com acidez vivaz e espuma cremosa

ENGLISH

Arte Tradicional sparkling wines are characterized by lightness and freshness, revealing notes of tropical and exotic fruits. Their unique personality allows a wide range of pairings with fish, white meats, pasta, and light sauces. Produced using the traditional method, 12 months of aging in underground cellars provide a fine and long-lasting perlage.

The art of this sparkling wine lies in the harmonious blend of 60% Chardonnay and 40% Pinot Noir. It presents a fine and persistent perlage and an incomparable aroma of tropical fruits and toasted bread.

Produced using the champenoise method and aged in underground cellars, it features a fine and long-lasting perlage.

- Brut Sparkling Wine
- 60% Chardonnay and 40% Pinot Noir
- 4° to 6°C
- 12 months of autolysis in cellar
- Fish, seafood, light sauces, and creamy cheeses
- Delicate straw-yellow color with fine and persistent perlage
- Reveals an incomparable aroma of tropical fruits, combined with notes of toasted bread
- Light and refreshing, with lively acidity and creamy mousse

ESPAÑOL

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. Presenta un perlage fino y persistente y un incomparable aroma de frutas tropicales y pan tostado.

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

- Espumante Brut
- 60% Chardonnay y 40% Pinot Noir
- 4° a 6°C
- 12 meses de autólisis en cava
- Pescados, mariscos, salsas ligeras y quesos cremosos
- Presenta un delicado color amarillo pajizo con perlage fino y persistente
- Revela un incomparable aroma de frutas tropicales, acompañado de notas de pan tostado
- Ligero y refrescante, con acidez vivaz y espuma cremosa

Tirar os item da tabulação e colocar ponto final

PORTUGUÊS

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 subterráneas 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.

Espumante Brut.

60% Chardonnay e 40% Pinot Noir.

04° a 06°C.

12 meses de autólise em cave.

Peixes, frutos do mar, molhos leves e queijos cremosos.

Apresenta delicada coloração amarelo-palha, com perlage fino e persistente.

Revela um incomparável aroma de frutas tropicais, envolto pelas características notas de pão tostado.

Leve e refrescante, com acidez vivaz e espuma cremosa.

ENGLISH

Arte Tradicional sparkling wines are characterized by lightness and freshness, revealing notes of tropical and exotic fruits. Their unique personality allows a wide range of pairings with fish, white meats, pasta, and light sauces. Produced using the traditional method, 12 months of aging in underground cellars provide a fine and long-lasting perlage.

The art of this sparkling wine lies in the harmonious blend of 60% Chardonnay and 40% Pinot Noir. It presents a fine and persistent perlage and an incomparable aroma of tropical fruits and toasted bread.

Produced using the champenoise method and aged in underground cellars, it features a fine and long-lasting perlage.

Brut Sparkling Wine.

60% Chardonnay and 40% Pinot Noir.

4° to 6°C.

12 months of autolysis in cellar.

Fish, seafood, light sauces, and creamy cheeses.

Delicate straw-yellow color with fine and persistent perlage.

Reveals an incomparable aroma of tropical fruits, combined with notes of toasted bread.

Light and refreshing, with lively acidity and creamy mousse.

ESPAÑOL

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. Presenta un perlage fino y persistente y un incomparable aroma de frutas tropicales y pan tostado.

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

Espumante Brut.

60% Chardonnay y 40% Pinot Noir.

4° a 6°C.

12 meses de autólisis en cava.

Pescados, mariscos, salsas ligeras y quesos cremosos.

Presenta un delicado color amarillo pajizo con perlage fino y persistente.

Revela un incomparable aroma de frutas tropicales, acompañado de notas de pan tostado.

Ligero y refrescante, con acidez vivaz y espuma cremosa.

Clone Varietal: R8 e ENTAV96 | INRA 113 Porta-Enxerto: Paulsen

1103 | SO4 Sistema de Produção: Espaladeira simples Densidade/ha:

4.000 plantas Tipo de Poda: Guyot Carga e 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: AR202GF Cód. EAN:

7898276971765 Cód. DUN: 17898276971762 Quantidade por caixa:

12 unidades VINIFICAÇÃO Método Tradicional Elaboração do vinho

base - Seleção final dos cachos; - Prensagem direta, descontínua e

delicada; - Limpeza estática à 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 empupitres; - Degorgement,

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

PORTUGUÊS

Clone varietal: R8 e ENTAV96 | INRA 113.

Porta-enxerto: Paulsen 1103 | SO4.

Sistema de produção: espaladeira 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: AR202GF.

Cód. EAN: 7898276971765.

Cód. DUN: 17898276971762.

VINIFICAÇÃO

Quantidade por caixa: 12 unidades. 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.

ENGLISH

Varietal clone: R8 and ENTAV96 | INRA 113.

Rootstock: Paulsen 1103 | SO4.

Training system: vertical shoot positioning.

Density/ha: 4,000 plants.

Pruning type: Guyot.

Buds/ha: 80,000.

Viticultural practices: shoot thinning, topping, leaf removal around clusters, cluster thinning for yield control.

Harvest: manual and selective.

Product code: AR202GF.

EAN code: 7898276971765.

DUN code: 17898276971762. VINIFICATION

Units per case: 12 units. Traditional method.

Base wine production

- Final cluster selection;
- Direct, discontinuous and gentle pressing;
- Cold static must clarification;
- Use of selected yeasts *Saccharomyces cerevisiae*;
- Alcoholic fermentation at 15° to 16°C;
- Filtration.

Second fermentation

- Inoculation of selected yeasts;
- Tirage liqueur;
- Bottling;
- Second fermentation in bottle at 12°C;
- Aging for 12 months with yeast autolysis;
- Remuage on pupitres;
- Dégorgement, dosage, corking and labeling.

ANALYTICAL DATA

Alcohol: 12%.

Total acidity: 78 meq/L (tartaric acid).

Volatile acidity: 2.83 meq/L (acetic acid).

Density: 0.995.

Dry extract: 28.2 g/L.

Total/free SO₂: 84.6 / 16.8 mg/L.

Total sugars as glucose: 10.75 g/L.

pH: 3.26.

Pressure: 5.5 kg/cm².

ESPAÑOL

Clon varietal: R8 y ENTAV96 | 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: desbrote, despunte, deshojado en la zona de racimos y aclareo de racimos para control de producción.

Cosecha: manual y selectiva.

Código del producto: AR202GF.

Código EAN: 7898276971765.

Código DUN: 17898276971762. VINIFICACIÓN

Cantidad por caja: 12 unidades. 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

Alcohol: 12%.

Acidez total: 78 meq/L de ácido tartárico.

Acidez volátil: 2,83 meq/L de ácido acético.

Densidad: 0,995.

Extracto seco: 28,2 g/L.

SO₂ total/libre: 84,6 / 16,8 mg/L.

Azúcares totales en glucosa: 10,75 g/L.

pH: 3,26.

Presión: 5,5 kg/cm².

Fazer item tabulados

PORTUGUÊS

- Clone varietal: R8 e ENTAV96 | 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: AR202GF;
- Cód. EAN: 7898276971765;
- Cód. DUN: 17898276971762;
- Quantidade por caixa: 12 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: 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.

ENGLISH

- Varietal clone: R8 and ENTAV96 | INRA 113;
- Rootstock: Paulsen 1103 | SO4;
- Training system: vertical shoot positioning;
- Density/ha: 4,000 plants;
- Pruning type: Guyot;
- Buds/ha: 80,000;
- Viticultural practices: shoot thinning, topping, leaf removal around clusters, cluster thinning for yield control;
- Harvest: manual and selective.
- Product code: AR202GF;
- EAN code: 7898276971765;
- DUN code: 17898276971762;
- Units per case: 12 units.

VINIFICATION

Traditional method Base wine production

- Final cluster selection;
- Direct, discontinuous and gentle pressing;
- Cold static must clarification;
- Use of selected yeasts *Saccharomyces cerevisiae*;
- Alcoholic fermentation at 15° to 16°C;
- Filtration.

Second fermentation

- Inoculation of selected yeasts;
- Tirage liqueur;
- Bottling;
- Second fermentation in bottle at 12°C;
- Aging for 12 months with yeast autolysis;
- Remuage on pupitres;
- Disgorgement, dosage, corking and labeling.

ANALYTICAL DATA

- Alcohol: 12%;
- Total acidity: 78 meq/L (tartaric acid);
- Volatile acidity: 2.83 meq/L (acetic acid);
- Density: 0.995;
- Dry extract: 28.2 g/L;
- Total/free SO₂: 84.6 / 16.8 mg/L;
- Total sugars as glucose: 10.75 g/L;
- pH: 3.26;
- Pressure: 5.5 kg/cm².

ESPAÑOL

- Clon varietal: R8 y ENTAV96 | 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: desbrote, despunte, deshojado en la zona de racimos y aclareo de racimos para control de producción;
- Cosecha: manual y selectiva.
- Código del producto: AR202GF;
- Código EAN: 7898276971765;
- Código DUN: 17898276971762;
- Cantidad por caja: 12 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

- Alcohol: 12%;
- Acidez total: 78 meq/L de ácido tartárico;
- Acidez volátil: 2,83 meq/L de ácido acético;
- Densidad: 0,995;
- Extracto seco: 28,2 g/L;
- SO₂ total/libre: 84,6 / 16,8 mg/L;
- Azúcares totales en glucosa: 10,75 g/L;
- pH: 3,26;
- Presión: 5,5 kg/cm².

tirar ponto e virgula e ponto final menos dos itens de vinificação

PORTUGUÊS

- Clone varietal: R8 e ENTAV96 | 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: AR202GF
- Cód. EAN: 7898276971765
- Cód. DUN: 17898276971762
- Quantidade por caixa: 12 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: 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/libre: 84,6 / 16,8 mg/L
- Açúcares totais em glicose: 10,75 g/L
- pH: 3,26

- Pressão: 5,5 kg/cm²
-

ENGLISH

- Varietal clone: R8 and ENTAV96 | INRA 113
- Rootstock: Paulsen 1103 | SO4
- Training system: vertical shoot positioning
- Density/ha: 4,000 plants
- Pruning type: Guyot
- Buds/ha: 80,000
- Viticultural practices: shoot thinning, topping, leaf removal around clusters, cluster thinning for yield control
- Harvest: manual and selective
- Product code: AR202GF
- EAN code: 7898276971765
- DUN code: 17898276971762
- Units per case: 12 units

VINIFICATION

Traditional method Base wine production

- Final cluster selection;
- Direct, discontinuous and gentle pressing;
- Cold static must clarification;
- Use of selected yeasts *Saccharomyces cerevisiae*;
- Alcoholic fermentation at 15° to 16°C;
- Filtration.

Second fermentation

- Inoculation of selected yeasts;
- Tirage liqueur;
- Bottling;
- Second fermentation in bottle at 12°C;
- Aging for 12 months with yeast autolysis;
- Remuage on pupitres;
- Disgorgement, dosage, corking and labeling.

ANALYTICAL DATA

- Alcohol: 12%
 - Total acidity: 78 meq/L (tartaric acid)
 - Volatile acidity: 2.83 meq/L (acetic acid)
 - Density: 0.995
 - Dry extract: 28.2 g/L
 - Total/free SO₂: 84.6 / 16.8 mg/L
 - Total sugars as glucose: 10.75 g/L
 - pH: 3.26
 - Pressure: 5.5 kg/cm²
-

ESPAÑOL

- Clon varietal: R8 y ENTAV96 | 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: desbrote, despunte, deshojado en la zona de racimos y aclareo de racimos para control de producción
- Cosecha: manual y selectiva
- Código del producto: AR202GF
- Código EAN: 7898276971765
- Código DUN: 17898276971762

- Cantidad por caja: 12 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

- Alcohol: 12%
- Acidez total: 78 meq/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 2,83 meq/L de ácido acético
- Densidad: 0,995
- Extracto seco: 28,2 g/L
- SO₂ total/libre: 84,6 / 16,8 mg/L
- Azúcares totales en glucosa: 10,75 g/L
- pH: 3,26
- Presión: 5,5 kg/cm²

Seguir esse modelo de formatação PORTUGUÊS 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. Espumante Brut. 60% Chardonnay e 40% Pinot Noir. 04° a 06°C. 12 meses de autólise em cave. Peixes, frutos do mar, molhos leves e queijos cremosos. Apresenta delicada coloração amarelo-palha, com perlage fino e persistente. Revela um incomparável aroma de frutas tropicais, envolto pelas características notas de pão tostado. Leve e refrescante, com acidez vivaz e espuma cremosa. Clone varietal: R8 e ENTAV96 | INRA 113 Porta-enxerto: Paulsen 1103 | SO4 Sistema de produção: espaladeira 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: AR202GF Cód. EAN: 7898276971765 Cód. DUN: 17898276971762 Quantidade por caixa: 12 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 seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*; Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C; Filtração. Tomada de espuma Inoculação de leveduras seleccionadas; Licor de tiraje; 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/libre: 84,6 / 16,8 mg/L Açúcares totais em glicose: 10,75 g/L pH: 3,26 Pressão: 5,5 kg/cm²

ENGLISH

Arte Tradicional sparkling wines are characterized by lightness and freshness, revealing notes of tropical and exotic fruits. Their unique personality allows a wide range of pairings with fish, white meats, pasta, and light sauces. Produced using the traditional method, 12 months of aging in underground cellars provide a fine and long-lasting perlage.

The art of this sparkling wine lies in the harmonious blend of 60% Chardonnay and 40% Pinot Noir. It presents a fine and persistent perlage and an incomparable aroma of tropical fruits and toasted bread.

Produced using the champenoise method and aged in underground cellars, it features a fine and long-lasting perlage.

Brut Sparkling Wine.

60% Chardonnay and 40% Pinot Noir.

4° to 6°C.

12 months of autolysis in cellar.

Fish, seafood, light sauces, and creamy cheeses.

Delicate straw-yellow color with fine and persistent perlage.

Reveals an incomparable aroma of tropical fruits, combined with notes of toasted bread.

Light and refreshing, with lively acidity and creamy mousse.

Varietal clone: R8 and ENTAV96 | INRA 113

Rootstock: Paulsen 1103 | SO4

Training system: vertical shoot positioning

Density/ha: 4,000 plants

Pruning type: Guyot

Buds/ha: 80,000

Viticultural practices: shoot thinning, topping, leaf removal around clusters, cluster thinning for yield control

Harvest: manual and selective

Product code: AR202GF

EAN code: 7898276971765

DUN code: 17898276971762

Units per case: 12 units

VINIFICATION

Traditional method Base wine production

Final cluster selection;

Direct, discontinuous and gentle pressing;

Cold static must clarification;

Use of selected yeasts *Saccharomyces cerevisiae*;

Alcoholic fermentation at 15° to 16°C;

Filtration.

Inoculation of selected yeasts;
Tirage liqueur;
Bottling;
Second fermentation in bottle at 12°C;
Aging for 12 months with yeast autolysis;
Remuage on pupitres;
Second fermentation Disgorgement, dosage, corking and labeling.

Alcohol: 12%
Total acidity: 78 meq/L (tartaric acid)
Volatile acidity: 2.83 meq/L (acetic acid)
Density: 0.995
Dry extract: 28.2 g/L
Total/free SO₂: 84.6 / 16.8 mg/L
Total sugars as glucose: 10.75 g/L
pH: 3.26

ANALYTICAL DATA Pressure: 5.5 kg/cm²

ESPAÑOL

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. Presenta un perlage fino y persistente y un incomparable aroma de frutas tropicales y pan tostado.

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

Espumante Brut.

60% Chardonnay y 40% Pinot Noir.

4° a 6°C.

12 meses de autólisis en cava.

Pescados, mariscos, salsas ligeras y quesos cremosos.

Presenta un delicado color amarillo pajizo con perlage fino y persistente.

Revela un incomparable aroma de frutas tropicales, acompañado de notas de pan tostado.

Ligero y refrescante, con acidez vivaz y espuma cremosa.

Clon varietal: R8 y ENTAV96 | 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: desbrote, despunte, deshojado en la zona de racimos y aclareo de racimos para control de producción

Cosecha: manual y selectiva

Código del producto: AR202GF

Código EAN: 7898276971765

Código DUN: 17898276971762

Cantidad por caja: 12 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.

Alcohol: 12%
Acidez total: 78 meq/L de ácido tartárico
Acidez volátil: 2,83 meq/L de ácido acético
Densidad: 0,995
Extracto seco: 28,2 g/L
SO₂ total/libre: 84,6 / 16,8 mg/L
Azúcares totales en glucosa: 10,75 g/L
pH: 3,26

ANÁLISIS Presión: 5,5 kg/cm²

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. Com coloração em tons de rosa salmão, apresenta perlage fina e persistente. Elegante e refrescante, possui bouquet delicado com notas florais e frutadas, lembrando pêssego e amora. Elaborado pelo método Champenoise e maturado em caves subterrâneas, possui perlage fino e duradouro. Espumante Rosé Brut 60% Chardonnay e 40% Pinot Noir 04° a 06°C 12 meses de Autólise em Cave Pratos à base de peixes e carnes brancas, molhos leves e canapés variados.

PORTUGUÊS

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. Com coloração em tons de rosa salmão, apresenta perlage fina e persistente. Elegante e refrescante, possui bouquet delicado com notas florais e frutadas, lembrando pêssego e amora.

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

Espumante Rosé Brut.

60% Chardonnay e 40% Pinot Noir.

04° a 06°C.

12 meses de autólise em cave.

Pratos à base de peixes e carnes brancas, molhos leves e canapés variados.

ENGLISH

Arte Tradicional sparkling wines are characterized by lightness and freshness, revealing notes of tropical and exotic fruits. Their unique personality allows a wide range of pairings with fish, white meats, pasta, and light sauces. Produced using the traditional method, 12 months of aging in underground cellars provide a fine and long-lasting perlage.

The art of this sparkling wine lies in the harmonious blend of 60% Chardonnay and 40% Pinot Noir. With a salmon pink hue, it presents a fine and persistent perlage. Elegant and refreshing, it shows a delicate bouquet with floral and fruity notes, reminiscent of peach and blackberry.

Produced using the champenoise method and aged in underground cellars, it features a fine and long-lasting perlage.

Rosé Brut Sparkling Wine.

60% Chardonnay and 40% Pinot Noir.

4° to 6°C.

12 months of autolysis in cellar.

Dishes based on fish and white meats, light sauces, and assorted canapés.

ESPAÑOL

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.

Espumante Rosé Brut.

60% Chardonnay y 40% Pinot Noir.

4° a 6°C.

12 meses de autólisis en cava.

Platos a base de pescados y carnes blancas, salsas ligeras y canapés variados.

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. Com coloração em tons de rosa salmão, apresenta perlage fina e persistente. Elegante e refrescante, possui bouquet delicado com notas florais e frutadas, lembrando pêssego e amora. Elaborado pelo método champenoise e maturado em caves subterrâneas, possui perlage fino e duradouro. Espumante Rosé Brut. 60% Chardonnay e 40% Pinot Noir. 04° a 06°C. 12 meses de autólise em cave. Pratos à base de peixes e carnes brancas, molhos leves e canapés variados. Possui um aroma único de morangos frescos com notas cítricas e toques de panificação. Leve, delicado e refrescante. Com acidez marcante e boa cremosidade. Colocar item abaixo em tabulação sem ponto no final Clone Varietal: Entav 96 | Inra 777 Clone Porta-Enxerto: 3309 | 3309 Sistema de Produção: Espaladeira Simples Densidade/ha: 4.000 plantas Tipo de Poda: Cordão Esporonado ou Guyot Carga de Gemas/ha: 60.000 Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção. Colheita: Manual e seletiva. Código do produto: AR199GF Cód. EAN: 7898276971703 Cód. DUN: 17898276971700 Quantidade por caixa: 6 unidades Esses item abaixo seguir normalmente VINIFICAÇÃO Método Tradicional Elaboração do vinho base - Seleção final dos cachos; - Prensagem direta, descontínua e delicada; - Limpeza estática à 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 empupitres; - Degorgement, adição do licor de expedição, rolhamento e rotulagem. LAUDO ANALÍTICO Esses abaixo colocar novamente tabulação Álcool: 11,5% Acidez Total: 86,6 meq/L de ácido tartárico Acidez Volátil: 2,83 meq/L de ácido acético Açúcares totais em glicose: 12,80 g/L pH: 3,22 Extrato seco: 30 g/L Densidade: 0,095 So2 total | livre: 95,3 | 14,1 mg/L

PORTUGUÊS

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. Com coloração em tons de rosa salmão, apresenta perlage fina e persistente. Elegante e refrescante, possui bouquet delicado com notas florais e frutadas, lembrando pêssego e amora.

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

Espumante Rosé Brut.

60% Chardonnay e 40% Pinot Noir.

04° a 06°C.

12 meses de autólise em cave.

Pratos à base de peixes e carnes brancas, molhos leves e canapés variados.

Possui um aroma único de morangos frescos com notas cítricas e toques de panificação.

Leve, delicado e refrescante. Com acidez marcante e boa cremosidade.

- Clone varietal: Entav 96 | Inra 777

- Clone porta-enxerto: 3309 | 3309
- Sistema de produção: espaladeira simples
- Densidade/ha: 4.000 plantas
- Tipo de poda: cordão esporonado ou Guyot
- Carga de gemas/ha: 60.000
- Práticas vitícolas: desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção
- Colheita: manual e seletiva
- Código do produto: AR199GF
- Cód. EAN: 7898276971703
- Cód. DUN: 17898276971700
- 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: 11,5%
- Acidez total: 86,6 meq/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 2,83 meq/L de ácido acético
- Açúcares totais em glicose: 12,80 g/L
- pH: 3,22
- Extrato seco: 30 g/L
- Densidade: 0,095
- SO2 total | livre: 95,3 | 14,1 mg/L

Traduzir para inles e espanhol separados

ENGLISH

Arte Tradicional sparkling wines are characterized by lightness and freshness, revealing notes of tropical and exotic fruits. Their unique personality allows a wide range of pairings with fish, white meats, pasta, and light sauces. Produced using the traditional method, 12 months of aging in underground cellars provide a fine and long-lasting perlage.

The art of this sparkling wine lies in the harmonious blend of 60% Chardonnay and 40% Pinot Noir. With a salmon pink hue, it presents a fine and persistent perlage. Elegant and refreshing, it shows a delicate bouquet with floral and fruity notes, reminiscent of peach and blackberry.

Produced using the champenoise method and aged in underground cellars, it features a fine and long-lasting perlage.

Rosé Brut Sparkling Wine.

60% Chardonnay and 40% Pinot Noir.

4° to 6°C.

12 months of autolysis in cellar.

Dishes based on fish and white meats, light sauces, and assorted canapés.

It presents a unique aroma of fresh strawberries with citrus notes and hints of baking.

Light, delicate and refreshing. With marked acidity and good creaminess.

- Varietal clone: Entav 96 | Inra 777
- Rootstock clone: 3309 | 3309
- Training system: vertical shoot positioning
- Density/ha: 4,000 plants
- Pruning type: spur cordon or Guyot
- Buds/ha: 60,000
- Viticultural practices: shoot thinning, topping, leaf removal around clusters, cluster thinning for yield control
- Harvest: manual and selective
- Product code: AR199GF
- EAN code: 7898276971703
- DUN code: 17898276971700
- Units per case: 6 units

VINIFICATION

Traditional method Base wine production

- Final cluster selection;
- Direct, discontinuous and gentle pressing;
- Cold static must clarification;
- Use of selected yeasts *Saccharomyces cerevisiae*;
- Alcoholic fermentation at 15° to 16°C;
- Filtration.

Second fermentation

- Inoculation of selected yeasts;
- Tirage liqueur;
- Bottling;
- Second fermentation in bottle at 12°C;
- Aging for 12 months with yeast autolysis;
- Remuage on pupitres;
- Disgorgement, dosage, corking and labeling.

ANALYTICAL DATA

- Alcohol: 11.5%
 - Total acidity: 86.6 meq/L (tartaric acid)
 - Volatile acidity: 2.83 meq/L (acetic acid)
 - Total sugars as glucose: 12.80 g/L
 - pH: 3.22
 - Dry extract: 30 g/L
 - Density: 0.095
 - Total/free SO₂: 95.3 | 14.1 mg/L
-

ESPAÑOL

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.

Espumante Rosé Brut.

60% Chardonnay y 40% Pinot Noir.

4º a 6ºC.

12 meses de autólisis en cava.

Platos a base de pescados y carnes blancas, salsas ligeras y canapés variados.

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

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

- 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 15º a 16ºC;
- Filtración.

Toma de espuma

- Inoculación de levaduras seleccionadas;
- Licor de tiraje;
- Embotellado;
- Segunda fermentación en botella a 12ºC;
- Maduración durante 12 meses con autólisis de levaduras;
- Remuage en pupitres;
- Degüelle, adición del licor de expedición, taponado y etiquetado.

ANÁLISIS

- Alcohol: 11,5%
- Acidez total: 86,6 meq/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 2,83 meq/L de ácido acético
- Açúcares 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

De coloração salmão delicado, apresenta um perlage fino e persistente.

ENGLISH

With a delicate salmon hue, it presents a fine and persistent perlage.

ESPAÑOL

De color salmón delicado, presenta un perlage fino y persistente. 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. Espumante Demi-Sec 60% Chardonnay e 40% Pinot Noir 04° a 06°C 12 meses de Autólise em Cave Peixes, frutos do mar, molhos leves e queijos cremosos. Possui uma coloração amarelo palha, com brilhante perlage. No aroma traz notas de frutas maduras como abacaxi e pêssego. Com um leve dulçor característico de espumantes demi-sec, apresenta o perfeito equilíbrio entre delicadeza e refrescância. Clone Varietal: R8 e Entav 96| Inra 113 Porta-Enxerto: Paulsen 1103 | SO4 Sistema de Produção: Espaladeira 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 à 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 empupitres; - Degorgement, 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

ENGLISH

Arte Tradicional sparkling wines are characterized by lightness and freshness, revealing notes of tropical and exotic fruits. Its unique personality allows a wide range of pairings with fish, white meats, pasta and light sauces. Produced by the traditional method, the 12 months of maturation in underground cellars confer a fine and long-lasting perlage.

The ART of this sparkling wine lies in the harmonious composition of 60% Chardonnay and 40% Pinot Noir. It presents a fine and persistent perlage, an incomparable aroma of fresh and tropical fruits with a delicate touch of toasted bread, combined with a light smoothness on the palate.

Produced by the Champenoise method and matured in underground cellars, it has a fine and long-lasting perlage.

Sparkling Demi-Sec.

60% Chardonnay and 40% Pinot Noir.

04° to 06°C.

12 months of autolysis in cellar.

Fish, seafood, light sauces and creamy cheeses.

It has a straw-yellow color with a bright perlage.

On the nose, it reveals notes of ripe fruits such as pineapple and peach.

With a light sweetness typical of demi-sec sparkling wines, it presents a perfect balance between delicacy and freshness.

- Varietal clone: R8 and Entav 96 | Inra 113
- Rootstock: Paulsen 1103 | SO4
- Training system: Vertical Shoot Positioning
- Density/ha: 4,000 plants
- Pruning type: Guyot
- Buds/ha: 80,000
- Viticultural practices: Shoot thinning, topping, leaf removal around clusters, cluster thinning for yield control
- Harvest: Manual and selective
- Product code: AR188GF
- EAN code: 7898276971017
- DUN code: 17898276971014
- Units per box: 6 units

VINIFICATION

Traditional method Base wine production

- Final cluster selection;
- Direct, discontinuous and gentle pressing;
- Static cold clarification of the must;
- Use of selected yeasts *Saccharomyces cerevisiae*;
- Alcoholic fermentation at 15° to 16°C;
- Filtration.

Second fermentation

- Inoculation of selected yeasts;
- Tirage liqueur;
- Bottling;
- Second fermentation in bottle at 12°C;
- 12 months maturation with yeast autolysis;
- Remuage on pupitres;
- Disgorgement, dosage addition, corking and labeling.

ANALYTICAL DATA

- Alcohol: 12%
- Total acidity: 6.1 g/L (tartaric acid)
- Volatile acidity: 0.15 g/L (acetic acid)
- Density: 0.995
- Dry extract: 50.03 g/L
- Total/Free SO₂: 0.110 / 0.019 g/L
- Total sugars (as glucose): 33.5 g/L

- pH: 3.15
- Pressure: 5.5 kg/cm²

ESPAÑOL

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.

Espumante Demi-Sec.

60% Chardonnay y 40% Pinot Noir.

04° a 06°C.

12 meses de autólisis en cava.

Pescados, frutos del mar, salsas ligeras y quesos cremosos.

Presenta un color amarillo pajizo con perlage brillante.

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

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

- 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: desbrochado, 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

- 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

Fazer também o portugues

PORTUGUÊS

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.

Espumante Demi-Sec.

60% Chardonnay e 40% Pinot Noir.

04° a 06°C.

12 meses de autólise em cave.

Peixes, frutos do mar, molhos leves e queijos cremosos.

Possui coloração amarelo-palha, com brilhante perlage.

No aroma, traz notas de frutas maduras como abacaxi e pêssego.

Com leve dulçor característico de espumantes demi-sec, apresenta perfeito equilíbrio entre delicadeza e refrescância.

- Clone varietal: R8 e Entav 96 | Inra 113
- Porta-enxerto: Paulsen 1103 | SO4
- Sistema de produção: espaladeira 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

Naturelle é o perfeito equilíbrio entre a leveza e o paladar adocicado. São quase três décadas fazendo parte da vida dos apreciadores de vinhos nacionais. Os exemplares que compõe a linha Naturelle representam perfeitamente a personalidade dos brasileiros. Um produto agradável, de paladar suave, de fácil consumo e que unifica gerações.

ENGLISH

Naturelle is the perfect balance between lightness and a slightly sweet palate. For nearly three decades, it has been part of the lives of Brazilian wine lovers. The labels that make up the Naturelle line perfectly reflect the personality of Brazilians. A pleasant wine, with a smooth palate, easy to enjoy and capable of bringing generations together.

ESPAÑOL

Naturelle es el equilibrio perfecto entre ligereza y un paladar ligeramente dulce. Durante casi tres décadas, ha formado parte de la vida de los amantes del vino brasileño. Los ejemplares que componen la línea Naturelle representan perfectamente la personalidad de los brasileños. Un producto agradable, de sabor suave, fácil de consumir y que une generaciones.

Naturelle é o perfeito equilíbrio entre a leveza e o paladar adocicado. São quase três décadas fazendo parte da vida dos apreciadores de vinhos nacionais. Os exemplares que compõe a linha Naturelle representam perfeitamente a personalidade dos brasileiros. Um produto agradável, de paladar suave, de fácil consumo e que unifica gerações. Naturelle representa a história da Família Valduga e o legado de gerações passadas. É um resgate do belo e simples. São as raízes mais profundas, o alicerce mais resistente, a inspiração mais doce. Elaborado com castas finas e rígida seleção de uvas, Naturelle é o perfeito equilíbrio entre a leveza e o paladar adocicado. Espumante com Certificado de Produto Vegano pela Sociedade Vegetariana Brasileira. Espumante Moscatel Moscato 04º a 06ºC Sobremesas, tortas, sorvetes, frutas, fondues de chocolate com frutas, petiscos. Coloração amarelo esverdeado, límpido e brilhante. Aroma intenso de frutas e flores, que remetem a lichia, jasmim e pêssego. Delicadamente doce e refrescante. De boa intensidade e delicada cremosidade. Clone Varietal: VCR5 Clone Porta-Enxerto: P1103 Sistema de Produção: Espaladeira Simples Densidade/ha: 4.000 plantas Tipo de Poda: Cordão Esporonado Carga de Gemas/ha: 50.000 Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de

cachos para controle de produção. Colheita: Manual e seletiva. Código do produto: NA204GF Cód. EAN: 7898276971383 Cód. DUN: 17898276971380 Quantidade por caixa: 6 unidades VINIFICAÇÃO - Mesa com seleção manual de cachos; - Desengace das uvas frescas; - Prensagem descontínua e delicada; - Limpeza estática à frio do mosto; - Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*; - Fermentação alcoólica em tanque de pressão, com temperatura de 12° a 14°C; - Parada de fermentação aos 7,5° GL de álcool, permanecendo uma concentração residual de açúcares naturais; - Filtração; - Engarrafamento e rotulagem.

PORTUGUÊS

Naturelle é o perfeito equilíbrio entre a leveza e o paladar adocicado. São quase três décadas fazendo parte da vida dos apreciadores de vinhos nacionais. Os exemplares que compõem a linha Naturelle representam perfeitamente a personalidade dos brasileiros. Um produto agradável, de paladar suave, de fácil consumo e que unifica gerações.

Naturelle representa a história da Família Valduga e o legado de gerações passadas. É um resgate do belo e simples. São as raízes mais profundas, o alicerce mais resistente, a inspiração mais doce.

Elaborado com castas finas e rígida seleção de uvas, Naturelle é o perfeito equilíbrio entre a leveza e o paladar adocicado.

Espumante com Certificado de Produto Vegano pela Sociedade Vegetariana Brasileira.

Espumante Moscatel.

Moscato.

04° a 06°C.

Sobremesas, tortas, sorvetes, frutas, fondues de chocolate com frutas, petiscos.

Coloração amarelo-esverdeado, límpido e brilhante.

Aroma intenso de frutas e flores, que remetem a lichia, jasmim e pêssego.

Delicadamente doce e refrescante. De boa intensidade e delicada cremosidade.

- Clone varietal: VCR5
- Clone porta-enxerto: P1103
- Sistema de produção: espaladeira simples
- Densidade/ha: 4.000 plantas
- Tipo de poda: cordão esporonado
- Carga de gemas/ha: 50.000
- Práticas vitícolas: desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção
- Colheita: manual e seletiva
- Código do produto: NA204GF
- Cód. EAN: 7898276971383
- Cód. DUN: 17898276971380
- Quantidade por caixa: 6 unidades

VINIFICAÇÃO

- Mesa com seleção manual de cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Prensagem descontínua e delicada;
- Limpeza estática a frio do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica em tanque de pressão, com temperatura de 12° a 14°C;
- Parada de fermentação aos 7,5° GL de álcool, permanecendo uma concentração residual de açúcares naturais;

- Filtração;
 - Engarrafamento e rotulagem.
-

ENGLISH

Naturelle is the perfect balance between lightness and a slightly sweet palate. For nearly three decades, it has been part of the lives of Brazilian wine lovers. The labels that make up the Naturelle line perfectly reflect the personality of Brazilians. A pleasant wine, with a smooth palate, easy to enjoy and capable of bringing generations together.

Naturelle represents the history of Famiglia Valduga and the legacy of past generations. It is a return to what is beautiful and simple. It is the deepest roots, the strongest foundation, the sweetest inspiration.

Produced from fine grape varieties and a strict grape selection, Naturelle is the perfect balance between lightness and a slightly sweet palate.

Sparkling wine certified as a Vegan Product by the Brazilian Vegetarian Society.

Sparkling Moscatel.

Moscato.

04° to 06°C.

Desserts, pies, ice cream, fruits, chocolate fondue with fruits, snacks.

Greenish-yellow color, clear and bright.

Intense aroma of fruits and flowers, reminiscent of lychee, jasmine and peach.

Delicately sweet and refreshing. Good intensity and delicate creaminess.

- Varietal clone: VCR5
- Rootstock clone: P1103
- Training system: Vertical Shoot Positioning
- Density/ha: 4,000 plants
- Pruning type: Spur cordon
- Buds/ha: 50,000
- Viticultural practices: Shoot thinning, topping, leaf removal around clusters, cluster thinning for yield control
- Harvest: Manual and selective
- Product code: NA204GF
- EAN code: 7898276971383
- DUN code: 17898276971380
- Units per box: 6 units

VINIFICATION

- Sorting table with manual cluster selection;
 - Destemming of fresh grapes;
 - Gentle and discontinuous pressing;
 - Static cold clarification of the must;
 - Use of selected yeasts *Saccharomyces cerevisiae*;
 - Alcoholic fermentation in pressurized tank at 12° to 14°C;
 - Fermentation is stopped at 7.5% alcohol, preserving residual natural sugars;
 - Filtration;
 - Bottling and labeling.
-

ESPAÑOL

Naturelle es el equilibrio perfecto entre ligereza y un paladar ligeramente dulce. Durante casi tres décadas, ha formado parte de la vida de los amantes del vino brasileño. Los ejemplares que componen la línea Naturelle representan perfectamente la personalidad de los brasileños. Un producto agradable, de sabor suave, fácil de consumir y que une generaciones.

Naturelle representa la historia de la Familia Valduga y el legado de generaciones pasadas. Es un rescate de lo bello y simple. Son las raíces más profundas, la base más resistente, la inspiración más dulce.

Elaborado con variedades finas y una rigurosa selección de uvas, Naturelle es el equilibrio perfecto entre ligereza y un paladar ligeramente dulce.

Espumante con Certificado de Producto Vegano por la Sociedad Vegetariana Brasileña.

Espumante Moscatel.

Moscato.

04° a 06°C.

Postres, tartas, helados, frutas, fondues de chocolate con frutas, aperitivos.

Color amarillo verdoso, limpio y brillante.

Aroma intenso de frutas y flores, que recuerdan a lichia, jazmín y durazno.

Delicadamente dulce y refrescante. De buena intensidad y delicada cremosidad.

- Clon varietal: VCR5
- Clon portainjerto: P1103
- Sistema de conducción: espaldera simple
- Densidad/ha: 4.000 plantas
- Tipo de poda: cordón esporonado
- Carga de yemas/ha: 50.000
- 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: NA204GF
- Código EAN: 7898276971383
- Código DUN: 17898276971380
- Cantidad por caja: 6 unidades

VINIFICACIÓN

- Mesa con selección manual de racimos;
- Despalillado de las uvas frescas;
- Prensado discontinuo y delicado;
- Clarificación estática en frío del mosto;
- Uso de levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentación alcohólica en tanque presurizado a 12° a 14°C;
- Parada de fermentación a 7,5% de alcohol, manteniendo azúcares naturales residuales;
- Filtración;
- Embotellado y etiquetado.

LAUDO ANALÍTICO Álcool: 7,5% Acidez Total: 110 meq/L de ácido tartárico Acidez Volátil: 4,33 meq/L de ácido acético Densidade: 1,028 Extrato Seco: 97,3 g/L SO2 Total: 95 mg/L SO2 Livre: 21,1 mg/L Açúcares totais emglicose: 65 g/L pH: 3,03 Pressão: 6 kg/cm2

PORTUGUÊS LAUDO ANALÍTICO

- Álcool: 7,5%
- Acidez Total: 110 meq/L de ácido tartárico
- Acidez Volátil: 4,33 meq/L de ácido acético
- Densidade: 1,028
- Extrato Seco: 97,3 g/L
- SO₂ Total: 95 mg/L
- SO₂ Livre: 21,1 mg/L
- Açúcares totais em glicose: 65 g/L
- pH: 3,03
- Pressão: 6 kg/cm²

ENGLISH ANALYTICAL DATA

- Alcohol: 7.5%
- Total Acidity: 110 meq/L (tartaric acid)
- Volatile Acidity: 4.33 meq/L (acetic acid)
- Density: 1.028
- Dry Extract: 97.3 g/L
- Total SO₂: 95 mg/L
- Free SO₂: 21.1 mg/L
- Total sugars as glucose: 65 g/L
- pH: 3.03
- Pressure: 6 kg/cm²

ESPAÑOL ANÁLISIS

- Alcohol: 7,5%
- Acidez Total: 110 meq/L de ácido tartárico
- Acidez Volátil: 4,33 meq/L de ácido acético
- Densidad: 1,028
- Extracto Seco: 97,3 g/L
- SO₂ Total: 95 mg/L
- SO₂ Libre: 21,1 mg/L
- Azúcares totales en glucosa: 65 g/L
- pH: 3,03
- Presión: 6 kg/cm²

Naturelle é o perfeito equilíbrio entre a leveza e o paladar adocicado. São quase três décadas fazendo parte da vida dos apreciadores de vinhos nacionais. Os exemplares que compõe a linha Naturelle representam perfeitamente a personalidade dos brasileiros. Um produto agradável, de paladar suave, de fácil consumo e que unifica gerações. Naturelle representa a história da Família Valduga e o legado de gerações passadas. É um resgate do belo e simples. São as raízes mais profundas, o alicerce mais resistente, a inspiração mais doce. Elaborado com castas finas e rígida seleção de uvas, Naturelle é o perfeito equilíbrio entre a leveza e o paladar adocicado. Espumante com Certificado de Produto Vegano pela Sociedade Vegetariana Brasileira. Espumante Moscatel Moscato Vale dos Vinhedos 04º a 06ºC Sobremesas, tortas, sorvetes, frutas, fondues de chocolate com frutas, petiscos. Coloração amarelo esverdeado, límpido e brilhante. Aroma intenso de fritas e flores, que remetem a lichia, jasmim e pêssego. Delicadamente doce e refrescante. De boa intensidade e delicada cremosidade. Clone Varietal: VCR5 Clone Porta-Enxerto: P1103 Sistema de Produção: Espaladeira Simples Densidade/ha: 4.000 plantas Tipo de Poda: Cordão Esporonado Carga de Gemas/ha: 50.000 Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção. Colheita: Manual e seletiva. Código do produto: NA206GF Cód. EAN: 7898276971772 Cód. DÚN: 17898276971779 Quantidade por caixa: 12 unidades VINIFICAÇÃO - Mesa com seleção manual de cachos; - Desengace das uvas frescas; - Prensagem descontínua e delicada; - Limpeza estática à frio do mosto; - Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*; - Fermentação alcoólica em tanque de pressão, com temperatura de 12º a 14ºC; - Parada de fermentação aos 7,5º GL de álcool, permanecendo uma concentração residual de açúcares naturais; - Filtração; - Engarrafamento e rotulagem

LAUDO ANALÍTICO Álcool: 7,5% Acidez Total: 110 meq/L de ácido tartárico Acidez Volátil: 4,33 meq/L de ácido acético Densidade: 1,028 Extrato Seco: 97,3 g/L SO2 Total: 95 mg/L SO2 Livre: 21,1 mg/L Açúcares totais em glicose: 65 g/L pH: 3,03 Pressão: 6 kg/cm²

PORTUGUÊS

Naturelle é o perfeito equilíbrio entre a leveza e o paladar adocicado. São quase três décadas fazendo parte da vida dos apreciadores de vinhos nacionais. Os exemplares que compõem a linha Naturelle representam perfeitamente a personalidade dos brasileiros. Um produto agradável, de paladar suave, de fácil consumo e que unifica gerações.

Naturelle representa a história da Família Valduga e o legado de gerações passadas. É um resgate do belo e simples. São as raízes mais profundas, o alicerce mais resistente, a inspiração mais doce.

Elaborado com castas finas e rígida seleção de uvas, Naturelle é o perfeito equilíbrio entre a leveza e o paladar adocicado.

Espumante com Certificado de Produto Vegano pela Sociedade Vegetariana Brasileira.

Espumante Moscatel.

Moscato.

Vale dos Vinhedos.

04° a 06°C.

Sobremesas, tortas, sorvetes, frutas, fondues de chocolate com frutas, petiscos.

Coloração amarelo-esverdeado, límpido e brilhante.

Aroma intenso de frutas e flores, que remetem a lichia, jasmim e pêssego.

Delicadamente doce e refrescante. De boa intensidade e delicada cremosidade.

- Clone varietal: VCR5
- Clone porta-enxerto: P1103
- Sistema de produção: espaladeira simples
- Densidade/ha: 4.000 plantas
- Tipo de poda: cordão esporonado
- Carga de gemas/ha: 50.000
- Práticas vitícolas: desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção
- Colheita: manual e seletiva
- Código do produto: NA206GF
- Cód. EAN: 7898276971772
- Cód. DUN: 17898276971779
- Quantidade por caixa: 12 unidades

VINIFICAÇÃO

- Mesa com seleção manual de cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Prensagem descontínua e delicada;
- Limpeza estática a frio do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica em tanque de pressão, com temperatura de 12° a 14°C;
- Parada de fermentação aos 7,5° GL de álcool, permanecendo uma concentração residual de açúcares naturais;
- Filtração;
- Engarrafamento e rotulagem

LAUDO ANALÍTICO

- Álcool: 7,5%
- Acidez total: 110 meq/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 4,33 meq/L de ácido acético
- Densidade: 1,028
- Extrato seco: 97,3 g/L
- SO2 total: 95 mg/L
- SO2 livre: 21,1 mg/L
- Açúcares totais em glicose: 65 g/L
- pH: 3,03
- Pressão: 6 kg/cm2

ENGLISH

Naturelle is the perfect balance between lightness and a slightly sweet palate. For nearly three decades, it has been part of the lives of Brazilian wine lovers. The labels that make up the Naturelle line perfectly reflect the personality of Brazilians. A pleasant wine, with a smooth palate, easy to enjoy and capable of bringing generations together.

Naturelle represents the history of Famiglia Valduga and the legacy of past generations. It is a return to what is beautiful and simple. It is the deepest roots, the strongest foundation, the sweetest inspiration.

Produced from fine grape varieties and a strict grape selection, Naturelle is the perfect balance between lightness and a slightly sweet palate.

Sparkling wine certified as a Vegan Product by the Brazilian Vegetarian Society.

Sparkling Moscatel.

Moscato.

Vale dos Vinhedos.

04° to 06°C.

Desserts, pies, ice cream, fruits, chocolate fondue with fruits, snacks.

Greenish-yellow color, clear and bright.

Intense aroma of fruits and flowers, reminiscent of lychee, jasmine and peach.

Delicately sweet and refreshing. Good intensity and delicate creaminess.

- Varietal clone: VCR5
- Rootstock clone: P1103
- Training system: Vertical Shoot Positioning
- Density/ha: 4,000 plants
- Pruning type: Spur cordon
- Buds/ha: 50,000
- Viticultural practices: Shoot thinning, topping, leaf removal around clusters, cluster thinning for yield control
- Harvest: Manual and selective
- Product code: NA206GF
- EAN code: 7898276971772
- DUN code: 17898276971779
- Units per box: 12 units

VINIFICATION

- Sorting table with manual cluster selection;
- Destemming of fresh grapes;
- Gentle and discontinuous pressing;
- Static cold clarification of the must;
- Use of selected yeasts *Saccharomyces cerevisiae*;
- Alcoholic fermentation in pressurized tank at 12° to 14°C;
- Fermentation is stopped at 7.5% alcohol, preserving residual natural sugars;
- Filtration;
- Bottling and labeling

ANALYTICAL DATA

- Alcohol: 7.5%
- Total acidity: 110 meq/L (tartaric acid)
- Volatile acidity: 4.33 meq/L (acetic acid)
- Density: 1.028
- Dry extract: 97.3 g/L
- Total SO₂: 95 mg/L
- Free SO₂: 21.1 mg/L
- Total sugars as glucose: 65 g/L
- pH: 3.03
- Pressure: 6 kg/cm²

ESPAÑOL

Naturelle es el equilibrio perfecto entre ligereza y un paladar ligeramente dulce. Durante casi tres décadas, ha formado parte de la vida de los amantes del vino brasileño. Los ejemplares que componen la línea Naturelle representan perfectamente la personalidad de los brasileños. Un producto agradable, de sabor suave, fácil de consumir y que une generaciones.

Naturelle representa la historia de la Familia Valduga y el legado de generaciones pasadas. Es un rescate de lo bello y simple. Son las raíces más profundas, la base más resistente, la inspiración más dulce.

Elaborado con variedades finas y una rigurosa selección de uvas, Naturelle es el equilibrio perfecto entre ligereza y un paladar ligeramente dulce.

Espumante con Certificado de Producto Vegano por la Sociedad Vegetariana Brasileña.

Espumante Moscatel.

Moscato.

Vale dos Vinhedos.

04° a 06°C.

Postres, tartas, helados, frutas, fondues de chocolate con frutas, aperitivos.

Color amarillo verdoso, limpio y brillante.

Aroma intenso de frutas y flores, que recuerdan a lichia, jazmín y durazno.

Delicadamente dulce y refrescante. De buena intensidad y delicada cremosidad.

- Clon varietal: VCR5
- Clon portainjerto: P1103
- Sistema de conducción: espaldera simple
- Densidad/ha: 4.000 plantas
- Tipo de poda: cordón esporonado

- Carga de yemas/ha: 50.000
- Práticas vitícolas: desbrotado, despunte, deshojado en la zona de racimos y aclareo de racimos para control de producción
- Cosecha: manual y selectiva
- Código de producto: NA206GF
- Código EAN: 7898276971772
- Código DUN: 17898276971779
- Cantidad por caja: 12 unidades

VINIFICACIÓN

- Mesa con selección manual de racimos;
- Despalillado de las uvas frescas;
- Prensado discontinuo y delicado;
- Clarificación estática en frío del mosto;
- Uso de levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentación alcohólica en tanque presurizado a 12° a 14°C;
- Parada de fermentación a 7,5% de alcohol, manteniendo azúcares naturales residuales;
- Filtración;
- Embotellado y etiquetado

ANÁLISIS

- Alcohol: 7,5%
- Acidez total: 110 meq/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 4,33 meq/L de ácido acético
- Densidad: 1,028
- Extracto seco: 97,3 g/L
- SO2 total: 95 mg/L
- SO2 libre: 21,1 mg/L
- Azúcares totales en glucosa: 65 g/L
- pH: 3,03
- Presión: 6 kg/cm2

Naturelle é o perfeito equilíbrio entre a leveza e o paladar adocicado. São quase três décadas fazendo parte da vida dos apreciadores de vinhos nacionais. Os exemplares que compõe a linha Naturelle representam perfeitamente a personalidade dos brasileiros. Um produto agradável, de paladar suave, de fácil consumo e que unifica gerações. Naturelle representa a história da Família Valduga e o legado de gerações passadas. É um resgate do belo e simples. São as raízes mais profundas, o alicerce mais resistente, a inspiração mais doce. Elaborado com castas finas e rígida seleção de uvas, Naturelle é o perfeito equilíbrio entre a leveza e o paladar adocicado. Espumante com Certificado de Produto Vegano pela Sociedade Vegetariana Brasileira. Espumante Moscatel Rosé Moscato Branco e Moscato de Hamburgo 04° a 06°C Gelato, mousse de fruta e sobremesas à base de morango. Coloração rosa intenso, perfeitamente límpido e de perlage abundante e encantador. Intensamente frutado, onde frutas de polpa branca maduras se destacam, com a delicada presença floral do jasmim, complementada pela sutil presença de erva doce. Com impressionante frescor e doçura equilibrada. De espuma macia e de retrogosto predominante frutado. Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção. Código do produto: NA207GF Cód. EAN: 7898276972670 Cód. DUN: 17898276972677 Quantidade por caixa: 6 unidades VINIFICAÇÃO - Seleção final dos cachos; - Desengace das uvas frescas; - Maceração pré-fermentativa (Moscato de Hamburgo); - Prensagem descontínua e delicada; - Limpeza estática à frio do mosto; - Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*; - Fermentação alcoólica em tanque de pressão, com temperatura de 12° a 14°C; - Parada de fermentação aos 7,5° GL de álcool, permanecendo uma concentração residual de açúcares naturais; - Filtração; - Engarrafamento e rotulagem. LAUDO ANALÍTICO Álcool: 7,5% Acidez Total: 110 meq/L de ácido tartárico Acidez Volátil: 3,33 meq/L de ácido acético Densidade: 1,028 Extrato Seco: 95 g/L SO2 Total: 95 mg/L SO2 Livre: 21,1 mg/L Açúcares totais em glicose: 58 g/L pH: 3,03 Pressão: 6 kg/cm2

PORTUGUÊS

Naturelle é o perfeito equilíbrio entre a leveza e o paladar adocicado. São quase três décadas fazendo parte da vida dos apreciadores de vinhos nacionais. Os exemplares que compõem a linha Naturelle representam perfeitamente a personalidade dos brasileiros. Um produto agradável, de paladar suave, de fácil consumo e que unifica gerações.

Naturelle representa a história da Família Valduga e o legado de gerações passadas. É um resgate do belo e simples. São as raízes mais profundas, o alicerce mais resistente, a inspiração mais doce. Elaborado com castas finas e rígida seleção de uvas, Naturelle é o perfeito equilíbrio entre a leveza e o paladar adocicado.

Espumante com Certificado de Produto Vegano pela Sociedade Vegetariana Brasileira.

Espumante Moscatel Rosé.

Moscato Branco e Moscatel de Hamburgo.

04° a 06°C.

Gelato, mousse de fruta e sobremesas à base de morango.

Coloração rosa intenso, perfeitamente límpido e de perlage abundante e encantador.

Intensamente frutado, onde frutas de polpa branca maduras se destacam, com a delicada presença floral do jasmim, complementada pela sutil presença de erva-doce.

Com impressionante frescor e doçura equilibrada. De espuma macia e de retrogosto predominantemente frutado.

- Práticas vitícolas: desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção
- Código do produto: NA207GF
- Cód. EAN: 7898276972670
- Cód. DUN: 17898276972677
- Quantidade por caixa: 6 unidades

VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa (Moscatel de Hamburgo);
- Prensagem descontínua e delicada;
- Limpeza estática a frio do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica em tanque de pressão, com temperatura de 12° a 14°C;
- Parada de fermentação aos 7,5° GL de álcool, permanecendo uma concentração residual de açúcares naturais;
- Filtração;
- Engarrafamento e rotulagem.

LAUDO ANALÍTICO

- Álcool: 7,5%
- Acidez total: 110 meq/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 3,33 meq/L de ácido acético
- Densidade: 1,028
- Extrato seco: 95 g/L
- SO₂ total: 95 mg/L
- SO₂ livre: 21,1 mg/L
- Açúcares totais em glicose: 58 g/L
- pH: 3,03

- Pressão: 6 kg/cm²

ENGLISH

Naturelle is the perfect balance between lightness and a slightly sweet palate. For nearly three decades, it has been part of the lives of Brazilian wine lovers. The labels that make up the Naturelle line perfectly reflect the personality of Brazilians. A pleasant wine, with a smooth palate, easy to enjoy and capable of bringing generations together.

Naturelle represents the history of Famiglia Valduga and the legacy of past generations. It is a return to what is beautiful and simple. It is the deepest roots, the strongest foundation, the sweetest inspiration. Produced from fine grape varieties and a strict grape selection, Naturelle is the perfect balance between lightness and a slightly sweet palate.

Sparkling wine certified as a Vegan Product by the Brazilian Vegetarian Society.

Sparkling Moscatel Rosé.

Moscato Bianco and Moscato Hamburg.

04° to 06°C.

Gelato, fruit mousse and strawberry-based desserts.

Intense pink color, perfectly clear, with abundant and charming perlage.

Intensely fruity, with ripe white-fleshed fruits standing out, combined with delicate floral notes of jasmine and a subtle hint of anise.

With impressive freshness and balanced sweetness. Soft mousse and predominantly fruity aftertaste.

- Viticultural practices: shoot thinning, topping, leaf removal around clusters, cluster thinning for yield control
- Product code: NA207GF
- EAN code: 7898276972670
- DUN code: 17898276972677
- Units per box: 6 units

VINIFICATION

- Final cluster selection;
- Destemming of fresh grapes;
- Pre-fermentation maceration (Moscato Hamburg);
- Gentle and discontinuous pressing;
- Static cold clarification of the must;
- Use of selected yeasts *Saccharomyces cerevisiae*;
- Alcoholic fermentation in pressurized tank at 12° to 14°C;
- Fermentation is stopped at 7.5% alcohol, preserving residual natural sugars;
- Filtration;
- Bottling and labeling.

ANALYTICAL DATA

- Alcohol: 7.5%
- Total acidity: 110 meq/L (tartaric acid)
- Volatile acidity: 3.33 meq/L (acetic acid)
- Density: 1.028
- Dry extract: 95 g/L
- Total SO₂: 95 mg/L
- Free SO₂: 21.1 mg/L

- Total sugars as glucose: 58 g/L
- pH: 3.03
- Pressure: 6 kg/cm²

ESPAÑOL

Naturelle es el equilibrio perfecto entre ligereza y un paladar ligeramente dulce. Durante casi tres décadas, ha formado parte de la vida de los amantes del vino brasileño. Los ejemplares que componen la línea Naturelle representan perfectamente la personalidad de los brasileños. Un producto agradable, de sabor suave, fácil de consumir y que une generaciones.

Naturelle representa la historia de la Familia Valduga y el legado de generaciones pasadas. Es un rescate de lo bello y simple. Son las raíces más profundas, la base más resistente, la inspiración más dulce. Elaborado con variedades finas y una rigurosa selección de uvas, Naturelle es el equilibrio perfecto entre ligereza y un paladar ligeramente dulce.

Espumante con Certificado de Producto Vegano por la Sociedad Vegetariana Brasileña.

Espumante Moscatel Rosé.

Moscato Blanco y Moscato de Hamburgo.

04° a 06°C.

Gelato, mousse de fruta y postres a base de fresa.

Color rosa intenso, perfectamente limpio, con perlage abundante y encantador.

Intensamente afrutado, donde destacan frutas de pulpa blanca maduras, con la delicada presencia floral del jazmín y un sutil toque de anís.

Con impresionante frescura y dulzor equilibrado. Espuma suave y retrogusto predominantemente afrutado.

- Prácticas vitícolas: desbrotado, despunte, deshojado en la zona de racimos y aclareo de racimos para control de producción
- Código de producto: NA207GF
- Código EAN: 7898276972670
- Código DUN: 17898276972677
- Cantidad por caja: 6 unidades

VINIFICACIÓN

- Selección final de los racimos;
- Despalillado de las uvas frescas;
- Maceración prefermentativa (Moscato de Hamburgo);
- Prensado discontinuo y delicado;
- Clarificación estática en frío del mosto;
- Uso de levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentación alcohólica en tanque presurizado a 12° a 14°C;
- Parada de fermentación a 7,5% de alcohol, manteniendo azúcares naturales residuales;
- Filtración;
- Embotellado y etiquetado.

ANÁLISIS

- Alcohol: 7,5%
- Acidez total: 110 meq/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 3,33 meq/L de ácido acético
- Densidad: 1,028
- Extracto seco: 95 g/L

- SO2 total: 95 mg/L
- SO2 livre: 21,1 mg/L
- Açúcares totales en glucosa: 58 g/L
- pH: 3,03
- Presión: 6 kg/cm2

Colocar em topicos Alcohol: 7,5% Acidez total: 110 meq/L de ácido tartárico Acidez volátil: 3,33 meq/L de ácido acético Densidad: 1,028 Extracto seco: 95 g/L SO2 total: 95 mg/L SO2 livre: 21,1 mg/L Açúcares totales en glucosa: 58 g/L pH: 3,03 Presión: 6 kg/cm2 Cód. EAN: 7898276970072 Cód. DUN: 17898276970079 Método Tradicional

Elaboração do vinho base - Seleção final dos cachos; - Prensagem direta, descontínua e delicada - prensa com atmosfera inerte; - Limpeza estática do mosto; - Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*; - Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C; - Maturação em carvalho no Chardonnay por 12 meses (8% do volume total); - Assemblage - mescla dos vinhos Chardonnay de diferentes safras e Pinot Noir; - Estabilização tartárica; Tomada de espuma - Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae* esp. bayanus - Licor de tirage; - Envase; - Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C; - Maturação por 36 meses ocorrendo autólise de leveduras - cave em 16°C; - Remuage empupitres; - Degórgement, adição do licor de expedição, rolhamento e rotulagem. Álcool: consultar rótulo do produto Acidez Total: 6,8 g/L de ácido tartárico Acidez Volátil: 0,20 g/L de ácido acético Densidade: 0,994 Extrato seco: 27,2 g/L So2 Total/Livre: 0,094/0,016 g/L Açúcares totais em glicose: 8,69 g/L pH: 3,13 Pressão: 5,5 kg/cm2

- Alcohol: 7,5%
- Acidez total: 110 meq/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 3,33 meq/L de ácido acético
- Densidad: 1,028
- Extracto seco: 95 g/L
- SO2 total: 95 mg/L
- SO2 livre: 21,1 mg/L
- Açúcares totales en glucosa: 58 g/L
- pH: 3,03
- Presión: 6 kg/cm2
- Cód. EAN: 7898276970072
- Cód. DUN: 17898276970079
- Método Tradicional

Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta, descontínua e delicada - prensa com atmosfera inerte;
- Limpeza estática do mosto;
- Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- Maturação em carvalho no Chardonnay por 12 meses (8% do volume total);
- Assemblage - mescla dos vinhos Chardonnay de diferentes safras e Pinot Noir;
- Estabilização tartárica;

Tomada de espuma

- Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae* esp. bayanus;
- Licor de tirage;
- Envase;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C;
- Maturação por 36 meses ocorrendo autólise de leveduras - cave em 16°C;
- Remuage em pupitres;
- Degórgement, adição do licor de expedição, rolhamento e rotulagem.

- Álcool: consultar rótulo do produto
- Acidez Total: 6,8 g/L de ácido tartárico
- Acidez Volátil: 0,20 g/L de ácido acético
- Densidade: 0,994
- Extrato seco: 27,2 g/L
- SO₂ Total/Livre: 0,094/0,016 g/L
- Açúcares totais em glicose: 8,69 g/L
- pH: 3,13
- Pressão: 5,5 kg/cm²

Clone Varietal: Entav 96 | Mira 130 Clone Porta-Enxerto: SO4 | 3309
 Sistema de Produção: Espaladeira Simples Densidade/ha: 4.000 Tipo de Poda: Cordão Esporonado Carga de Gemas/ha: 60.000 Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção Colheita: Manual e seletiva
 Cód. EAN: 7898276970072 Cód. DUN: 17898276970079 Método Tradicional
 Elaboração do vinho base - Seleção final dos cachos; - Prensagem direta, descontínua e delicada - prensa com atmosfera inerte; - Limpeza estática do mosto; - Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*; - Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C; - Maturação em carvalho no Chardonnay por 12 meses (8% do volume total); - Assemblage - mescla dos vinhos Chardonnay de diferentes safras e Pinot Noir; - Estabilização tartárica; Tomada de espuma - Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae* esp. bayanus - Licor de tirage; - Envase; - Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C; - Maturação por 36 meses ocorrendo autólise de leveduras - cave em 16°C; - Remuage empupitres; - Degorgement, adição do licor de expedição, rolhamento e rotulagem. Álcool: consultar rótulo do produto Acidez Total: 6,8 g/L de ácido tartárico Acidez Volátil: 0,20 g/L de ácido acético Densidade: 0,994 Extrato seco: 27,2 g/L So₂ Total/Livre: 0,094/0,016 g/L Açúcares totais em glicose: 8,69 g/L pH: 3,13 Pressão: 5,5 kg/cm²

- Clone varietal: Entav 96 | Mira 130
- Clone porta-enxerto: SO4 | 3309
- Sistema de produção: espaladeira simples
- Densidade/ha: 4.000
- Tipo de poda: cordão esporonado
- Carga de gemas/ha: 60.000
- Práticas vitícolas: desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção
- Colheita: manual e seletiva
- Cód. EAN: 7898276970072
- Cód. DUN: 17898276970079
- Método Tradicional

Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta, descontínua e delicada - prensa com atmosfera inerte;
- Limpeza estática do mosto;
- Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- Maturação em carvalho no Chardonnay por 12 meses (8% do volume total);
- Assemblage - mescla dos vinhos Chardonnay de diferentes safras e Pinot Noir;
- Estabilização tartárica;

Tomada de espuma

- Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae* esp. bayanus;
- Licor de tirage;
- Envase;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C;

- Maturação por 36 meses ocorrendo autólise de leveduras - cave em 16°C;
- Remuage em pupitres;
- Degórgement, adição do licor de expedição, rolhamento e rotulagem.
- Álcool: consultar rótulo do produto
- Acidez total: 6,8 g/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 0,20 g/L de ácido acético
- Densidade: 0,994
- Extrato seco: 27,2 g/L
- SO2 total/livre: 0,094/0,016 g/L
- Açúcares totais em glicose: 8,69 g/L
- pH: 3,13
- Pressão: 5,5 kg/cm2

Clone Varietal: Entav 96 | Mira 130 Clone Porta-Enxerto: SO4 | 3309
 Sistema de Produção: Espaladeira Simples Densidade/ha: 4.000 Tipo de Poda: Cordão Esporonado Carga de Gemas/ha: 60.000 Práticas Vitícolas: Desbrota, despona, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção Colheita: Manual e seletiva

- Clone varietal: Entav 96 | Mira 130
- Clone porta-enxerto: SO4 | 3309
- Sistema de produção: espaladeira simples
- Densidade/ha: 4.000
- Tipo de poda: cordão esporonado
- Carga de gemas/ha: 60.000
- Práticas vitícolas: desbrota, despona, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção
- Colheita: manual e seletiva

Cód. EAN: 7898276972441 Cód. DUN: 17898276972448

- Cód. EAN: 7898276972441
- Cód. DUN: 17898276972448

Método Tradicional Elaboração do vinho base - Seleção final dos cachos; - Prensagem direta das uvas frescas (Chardonnay) - prensa com atmosfera inerte; - Desengace e maceração de 6h a 8h (Pinot Noir); - Clarificação do mosto; - Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*; - Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C; - Assemblage - mescla dos vinhos Chardonnay e Pinot Noir; - Estabilização tartárica; - Filtração; Tomada de espuma - Inoculação de leveduras selecionadas; - Licor de tiragem; - Engarrafamento; - Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C; - Maturação por 36 meses ocorrendo autólise de leveduras; - Remuage empupitres; - Degorgement, adição do licor de expedição, arrolhamento e rotulagem

- Método Tradicional

Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta das uvas frescas (Chardonnay) - prensa com atmosfera inerte;
- Desengace e maceração de 6h a 8h (Pinot Noir);
- Clarificação do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- Assemblage - mescla dos vinhos Chardonnay e Pinot Noir;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;

Tomada de espuma

- Inoculação de leveduras selecionadas;
- Licor de tiragem;
- Engarrafamento;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C;
- Maturação por 36 meses ocorrendo autólise de leveduras;

- Remuage em pupitres;
- Degorgement, adição do licor de expedição, arrolhamento e rotulagem.

Álcool: consultar rótulo do produto Acidez Total: 6,97 g/L de ácido tartárico Acidez Volátil: 0,21 g/L de ácido acético Densidade: 0,996 Extrato seco: 30,2 g/L So2 Total/Livre: 0,087 / 0,015 g/L Açúcares totais em glicose: 10,7 g/L pH: 3,20 Pressão: 5,5 kg/cm²

- Álcool: consultar rótulo do produto
- Acidez total: 6,97 g/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 0,21 g/L de ácido acético
- Densidade: 0,996
- Extrato seco: 30,2 g/L
- SO2 total/livre: 0,087 / 0,015 g/L
- Açúcares totais em glicose: 10,7 g/L
- pH: 3,20
- Pressão: 5,5 kg/cm²

Clone Varietal: Entav 96 Clone Porta-Enxerto: SO4 Sistema de Produção: Espaladeira Simples Densidade/ha: 4.000 Tipo de Poda: Guyot Carga de Gemas/ha: 40.000 Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção Colheita: Manual e seletiva Cód. EAN: 7898276972137 Cód. DUN: 17898276972134 Método Tradicional Elaboração do vinho base - Seleção final dos cachos; - Prensagem direta, descontínua e delicada - prensa com atmosfera inerte; - Limpeza estática do mosto; - Inóculo de leveduras selecionadas Saccharomyces cerevisiae; - Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C; - Assemblage - mescla dos vinhos Chardonnay; - Estabilização tartárica; Tomada de espuma - Inóculo de leveduras selecionadas Saccharomyces cerevisiae esp. bayanus; - Licor de tirage; - Envase; - Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C; - Maturação por 36 meses ocorrendo autólise de leveduras - cave em 16°C; - Remuage empupitres; - Degorgement, adição do licor de expedição, rolhamento e rotulagem. Álcool: consultar rótulo do produto Acidez Total: 6,7 g/L de ácido tartárico Acidez Volátil: 0,2 g/L de ácido acético Densidade: 0,994 Extrato seco: 28,5 g/L So2 Total/Livre: 0,088/0,015 g/L Açúcares totais em glicose: 9,5 g/L pH: 3,25 Pressão: 5,50 kg/cm²

- Clone varietal: Entav 96
- Clone porta-enxerto: SO4
- Sistema de produção: espaladeira simples
- Densidade/ha: 4.000
- Tipo de poda: Guyot
- Carga de gemas/ha: 40.000
- Práticas vitícolas: desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção
- Colheita: manual e seletiva
- Cód. EAN: 7898276972137
- Cód. DUN: 17898276972134
- Método Tradicional

Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta, descontínua e delicada - prensa com atmosfera inerte;
- Limpeza estática do mosto;
- Inóculo de leveduras selecionadas Saccharomyces cerevisiae;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- Assemblage - mescla dos vinhos Chardonnay;
- Estabilização tartárica;

Tomada de espuma

- Inóculo de leveduras selecionadas Saccharomyces cerevisiae esp. bayanus;
- Licor de tirage;
- Envase;

- Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C;
- Maturação por 36 meses ocorrendo autólise de leveduras - cave em 16°C;
- Remuage em pupitres;
- Dégorgement, adição do licor de expedição, rolhamento e rotulagem.
- Álcool: consultar rótulo do produto
- Acidez total: 6,7 g/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 0,2 g/L de ácido acético
- Densidade: 0,994
- Extrato seco: 28,5 g/L
- SO2 total/livre: 0,088/0,015 g/L
- Açúcares totais em glicose: 9,5 g/L
- pH: 3,25
- Pressão: 5,50 kg/cm2

Clone Varietal: Entav 777 Clone Porta-Enxerto: 3309 Sistema de Produção: Espaladeira Simples Densidade/ha: 4.000 Tipo de Poda: Guyot Carga de Gemas/ha: 40.000 Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção Colheita: Manual e seletiva Cód. EAN: 7898276972144 Cód. DUN: 17898276972141 Método Tradicional Elaboração do vinho base - Seleção final dos cachos; - Prensagem direta, descontínua e delicada - prensa com atmosfera inerte; - Limpeza estática do mosto; - Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*; - Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C; - Assemblage - mescla dos vinhos Pinot Noir; - Estabilização tartárica; Tomada de espuma - Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae* esp. bayanus - Licor de tirage; - Envase; - Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C; - Maturação por 36 meses ocorrendo autólise de leveduras - cave em 16°C; - Remuage empupitres; - Dégorgement, adição do licor de expedição, rolhamento e rotulagem. Álcool: consultar rótulo do produto Acidez Total: 5,62 g/L de ácido tartárico Acidez Volátil: 0,22 g/L de ácido acético Densidade: 0,994 Extrato seco: 26,5 g/L So2 Total/Livre: 0,073/0,021 g/L Açúcares totais em glicose: 9,85 g/L pH: 3,38 Pressão: 5,5 kg/cm2

- Clone varietal: Entav 777
- Clone porta-enxerto: 3309
- Sistema de produção: espaladeira simples
- Densidade/ha: 4.000
- Tipo de poda: Guyot
- Carga de gemas/ha: 40.000
- Práticas vitícolas: desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção
- Colheita: manual e seletiva
- Cód. EAN: 7898276972144
- Cód. DUN: 17898276972141
- Método Tradicional

Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta, descontínua e delicada - prensa com atmosfera inerte;
- Limpeza estática do mosto;
- Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- Assemblage - mescla dos vinhos Pinot Noir;
- Estabilização tartárica;

Tomada de espuma

- Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae* esp. bayanus;
- Licor de tirage;
- Envase;

- Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C;
- Maturação por 36 meses ocorrendo autólise de leveduras - cave em 16°C;
- Remuage em pupitres;
- Dégorgement, adição do licor de expedição, rolhamento e rotulagem.
- Álcool: consultar rótulo do produto
- Acidez total: 5,62 g/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 0,22 g/L de ácido acético
- Densidade: 0,994
- Extrato seco: 26,5 g/L
- SO2 total/livre: 0,073/0,021 g/L
- Açúcares totais em glicose: 9,85 g/L
- pH: 3,38
- Pressão: 5,5 kg/cm²

Clone Varietal: Entav 96 | Inra 113 Porta-Enxerto: Paulsen 1103 | 3309 Sistema de Produção: Espaladeira Simples Densidade de plantas/ha: 4.000 Tipo de Poda: Guyot Carga de Gemas/ha: 60.000 Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção. Colheita: Manual e seletiva. Cód. EAN: 7898276971079 Cód. DUN: 17898276971076 Método Tradicional Elaboração do vinho base - Seleção final dos cachos; - Prensagem direta, descontínua e delicada - prensa com atmosfera inerte; - Limpeza estática do mosto; - Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*; - Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C; - Maturação em carvalho no Chardonnay por 12 meses (8% do volume total); - Assemblage - mescla dos vinhos Chardonnay de diferentes safras e Pinot Noir; - Estabilização tartárica; Tomada de espuma - Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae* esp. bayanus - licor de tirage; - Envase; - Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C; - Maturação por 36 meses ocorrendo autólise de leveduras - cave em 16°C; - Remuage em pupitres; - Dégorgement, rolhamento e rotulagem. Álcool: 13% Acidez Total: 4,95 g/l de ácido tartárico Acidez Volátil: 0,49 g/l de ácido acético Densidade: 0,996 Extrato seco: 35,3 g/l So2 Total/Livre: 0,079/0,031 g/l Açúcares totais em glicose: 10 g/l pH: 3,30 Pressão: 5,6 kg/cm²

- Clone varietal: Entav 96 | Inra 113
- Porta-enxerto: Paulsen 1103 | 3309
- Sistema de produção: espaladeira simples
- Densidade de plantas/ha: 4.000
- Tipo de poda: Guyot
- Carga de gemas/ha: 60.000
- Práticas vitícolas: desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção
- Colheita: manual e seletiva
- Cód. EAN: 7898276971079
- Cód. DUN: 17898276971076
- Método Tradicional

Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta, descontínua e delicada - prensa com atmosfera inerte;
- Limpeza estática do mosto;
- Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- Maturação em carvalho no Chardonnay por 12 meses (8% do volume total);
- Assemblage - mescla dos vinhos Chardonnay de diferentes safras e Pinot Noir;
- Estabilização tartárica;

Tomada de espuma

- Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae* esp. bayanus - licor de tirage;
- Envase;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C;
- Maturação por 36 meses ocorrendo autólise de leveduras - cave em 16°C;
- Remuage em pupitres;
- Degórgement, rolhamento e rotulagem.
- Álcool: 13%
- Acidez total: 4,95 g/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 0,49 g/L de ácido acético
- Densidade: 0,996
- Extrato seco: 35,3 g/L
- SO2 total/livre: 0,079/0,031 g/L
- Açúcares totais em glicose: 10 g/L
- pH: 3,30
- Pressão: 5,6 kg/cm2

colocar em item

- Clone varietal: Entav 96 | Inra 113
- Porta-enxerto: Paulsen 1103 | 3309
- Sistema de produção: espaldeira simples
- Densidade de plantas/ha: 4.000
- Tipo de poda: Guyot
- Carga de gemas/ha: 60.000
- Práticas vitícolas: desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção
- Colheita: manual e seletiva
- Cód. EAN: 7898276971079
- Cód. DUN: 17898276971076
- Método Tradicional
- Elaboração do vinho base
 - Seleção final dos cachos;
 - Prensagem direta, descontínua e delicada - prensa com atmosfera inerte;
 - Limpeza estática do mosto;
 - Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
 - Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
 - Maturação em carvalho no Chardonnay por 12 meses (8% do volume total);
 - Assemblage - mescla dos vinhos Chardonnay de diferentes safras e Pinot Noir;
 - Estabilização tartárica;
- Tomada de espuma
 - Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae* esp. bayanus - licor de tirage;
 - Envase;
 - Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C;
 - Maturação por 36 meses ocorrendo autólise de leveduras - cave em 16°C;
 - Remuage em pupitres;
 - Degórgement, rolhamento e rotulagem.
- Álcool: 13%
- Acidez total: 4,95 g/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 0,49 g/L de ácido acético
- Densidade: 0,996
- Extrato seco: 35,3 g/L
- SO2 total/livre: 0,079

Álcool: 13% Acidez total: 4,95 g/L de ácido tartárico Acidez volátil: 0,49 g/L de ácido acético Densidade: 0,996 Extrato seco: 35,3 g/L SO2 total/livre: 0,079/0,031 g/L Açúcares totais em glicose: 10 g/L pH: 3,30 Pressão: 5,6 kg/cm2

- Álcool: 13%

- Acidez total: 4,95 g/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 0,49 g/L de ácido acético
- Densidade: 0,996
- Extrato seco: 35,3 g/L
- SO2 total/livre: 0,079/0,031 g/L
- Açúcares totais em glicose: 10 g/L
- pH: 3,30
- Pressão: 5,6 kg/cm2

Cód. EAN: 7898276971307 Cód. DUN: 17898276971304

- Cód. EAN: 7898276971307
- Cód. DUN: 17898276971304

Clone Varietal: Entav 95 | Entav 777 Porta-Enxerto: 101-14 | 3309
 Sistema de Produção: Espaladeira Simples Densidade/ha: 4.000 Tipo de Poda: Guyot Carga de Gemas/ha: 40.000 Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção Colheita: Manual e seletiva Cód. EAN: 7898276971307 Cód. DUN: 17898276971304 Elaboração do vinho base - Seleção final dos cachos; - Prensagem direta das uvas frescas - prensa com atmosfera inerte; - Separação do mosto flor (50%); - Clarificação do mosto; - Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*; - Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C; - Maturação em carvalho no Chardonnay por 12 meses (10% do volume total); - Assemblage - mescla dos vinhos Chardonnay e Pinot Noir; - Estabilização tartárica; - Filtração. Tomada de espuma - Inoculação de leveduras selecionadas; - Engarrafamento - Licor de Tiragem - Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C; - Maturação por 60 meses ocorrendo autólise de leveduras; - Remuage empupitres; - Degorgement, adição do licor de expedição, arrolhamento e rotulagem. Álcool: 12,5% Acidez Total: 6,45 g/l de ácido tartárico Acidez Volátil: 0,17 g/l de ácido acético Densidade: 0,995 Extrato Seco: 30,0 g/l SO2 Total/Livre: 0,102 / 0,013 g/l Açúcares totais em glicose: 9,70 g/l pH: 3,13 Pressão: 5,50 kg/cm² colocar em tabulação

- Clone varietal: Entav 95 | Entav 777
- Porta-enxerto: 101-14 | 3309
- Sistema de produção: espaladeira simples
- Densidade/ha: 4.000
- Tipo de poda: Guyot
- Carga de gemas/ha: 40.000
- Práticas vitícolas: desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção
- Colheita: manual e seletiva
- Cód. EAN: 7898276971307
- Cód. DUN: 17898276971304
- Elaboração do vinho base
 - Seleção final dos cachos;
 - Prensagem direta das uvas frescas - prensa com atmosfera inerte;
 - Separação do mosto flor (50%);
 - Clarificação do mosto;
 - Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
 - Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
 - Maturação em carvalho no Chardonnay por 12 meses (10% do volume total);
 - Assemblage - mescla dos vinhos Chardonnay e Pinot Noir;
 - Estabilização tartárica;
 - Filtração.
- Tomada de espuma
 - Inoculação de leveduras selecionadas;
 - Engarrafamento;
 - Licor de tiragem;
 - Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C;
 - Maturação por 60 meses ocorrendo autólise de leveduras;
 - Remuage em pupitres;
 - Degorgement, adição do licor de expedição, arrolhamento e rotulagem.

- Álcool: 12,5%
- Acidez total: 6,45 g/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 0,17 g/L de ácido acético
- Densidade: 0,995
- Extrato seco: 30,0 g/L
- SO2 total/livre: 0,102 / 0,013 g/L
- Açúcares totais em glicose: 9,70 g/L
- pH: 3,13
- Pressão: 5,50 kg/cm²

Clone Varietal: Entav 95 | Entav 777 Porta-Enxerto: 101-14 | 3309
 Sistema de Produção: Espaladeira Simples Densidade/ha: 4.000 Tipo de Poda: Guyot Carga de Gemas/ha: 40.000 Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção. Colheita: Manual e seletiva.

- Clone varietal: Entav 95 | Entav 777
- Porta-enxerto: 101-14 | 3309
- Sistema de produção: espaladeira simples
- Densidade/ha: 4.000
- Tipo de poda: Guyot
- Carga de gemas/ha: 40.000
- Práticas vitícolas: desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção
- Colheita: manual e seletiva

Elaboração do vinho base - Seleção final dos cachos; - Desengace das uvas frescas; - Pinot Noir com leve maceração a frio; - Chardonnay com prensagem descontínua e delicada; - Separação do mosto flor (50%); - Clarificação estática do mosto; - Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*; - Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C; - Assemblage - mescla dos vinhos Chardonnay e Pinot Noir; - Estabilização tartárica; - Filtração. Tomada de espuma - Inoculação de leveduras selecionadas; - Engarrafamento - Licor de Tiragem - Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C; - Maturação por 60 meses ocorrendo autólise de leveduras; - Remuage empupitres; - Degorgement, adição do licor de expedição, arrolhamento e rotulagem

- Elaboração do vinho base
- Seleção final dos cachos
- Desengace das uvas frescas
- Pinot Noir com leve maceração a frio
- Chardonnay com prensagem descontínua e delicada
- Separação do mosto flor 50%
- Clarificação estática do mosto
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C
- Assemblage, mescla dos vinhos Chardonnay e Pinot Noir
- Estabilização tartárica
- Filtração
- Tomada de espuma
- Inoculação de leveduras selecionadas
- Engarrafamento, licor de tiragem
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C
- Maturação por 60 meses ocorrendo autólise de leveduras
- Remuage em pupitres
- Degorgement, adição do licor de expedição, arrolhamento e rotulagem

colocar ponto e vírgula no final

- Elaboração do vinho base;
- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Pinot Noir com leve maceração a frio;
- Chardonnay com prensagem descontínua e delicada;
- Separação do mosto flor 50%;
- Clarificação estática do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;

- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- Assemblage, mescla dos vinhos Chardonnay e Pinot Noir;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Tomada de espuma;
- Inoculação de leveduras selecionadas;
- Engarrafamento, licor de tiragem;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C;
- Maturação por 60 meses ocorrendo autólise de leveduras;
- Remuage em pupitres;
- Degorgement, adição do licor de expedição, arrolhamento e rotulagem;

Álcool: 12,5% Acidez Total: 6,90 g/l de ácido tartárico Acidez Volátil: 0,19 g/l de ácido acético Densidade: 0,995 Extrato Seco: 33,0 g/l SO2 Total/Livre: 0,115 / 0,0195 g/l Açúcares totais em glicose: 9,70 g/l pH: 3,19 Pressure: 5,50 kg/cm²

- Álcool: 12,5%;
- Acidez total: 6,90 g/L de ácido tartárico;
- Acidez volátil: 0,19 g/L de ácido acético;
- Densidade: 0,995;
- Extrato seco: 33,0 g/L;
- SO2 total/livre: 0,115 / 0,0195 g/L;
- Açúcares totais em glicose: 9,70 g/L;
- pH: 3,19;
- Pressão: 5,50 kg/cm²;

tirar ponto final

- Álcool: 12,5%
- Acidez total: 6,90 g/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 0,19 g/L de ácido acético
- Densidade: 0,995
- Extrato seco: 33,0 g/L
- SO2 total/livre: 0,115 / 0,0195 g/L
- Açúcares totais em glicose: 9,70 g/L
- pH: 3,19
- Pressão: 5,50 kg/cm²

Clone Varietal: Entav 95 | Entav 777 Porta-enxerto: 101-14 | 3309 Sistema de Produção Espaladeira simples Densidade/ha: 4.000 Tipo de Poda: Guyot Carga de Gemas/ha: 40.000 Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção Tipo de Colheita: Manual e seletiva Código de Produto: CH228GF EAN: 7898276973165 DUN: 17898276973162 - Seleção final dos cachos - Prensagem direta, descontínua e delicada prensa com atmosfera inerte - Limpeza estática do mosto - Inóculo de leveduras selecionadas Saccharomyces cerevisiae - Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C - Assemblage mescla dos vinhos Chardonnay e Pinot Noir - Estabilização tartárica. Álcool: 12,50vol% Acidez Total: 6,43 g/L de ácido tartárico Acidez Volátil: 0,14 g/L de ácido acético Densidade: 0,992 Extrato seco: 22,30 g/L SO2 Total/Livre: 98,50/16,10 g/L Açúcares totais em glicose: 2,40 g/L pH: 3,26 Pressão: 5,60 kg/cm²

- Clone varietal: Entav 95 | Entav 777
- Porta-enxerto: 101-14 | 3309
- Sistema de produção: espaladeira simples
- Densidade/ha: 4.000
- Tipo de poda: Guyot
- Carga de gemas/ha: 40.000
- Práticas vitícolas: desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção
- Tipo de colheita: manual e seletiva
- Código de produto: CH228GF
- EAN: 7898276973165
- DUN: 17898276973162
- Seleção final dos cachos

- Prensagem direta, descontínua e delicada, prensa com atmosfera inerte
- Limpeza estática do mosto
- Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C
- Assemblage, mescla dos vinhos Chardonnay e Pinot Noir
- Estabilização tartárica
- Álcool: 12,50vol%
- Acidez total: 6,43 g/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 0,14 g/L de ácido acético
- Densidade: 0,992
- Extrato seco: 22,30 g/L
- SO2 total/livre: 98,50/16,10 g/L
- Açúcares totais em glicose: 2,40 g/L
- pH: 3,26
- Pressão: 5,60 kg/cm²

colocar ponto e virgula no final Seleção final dos cachos Prensagem direta, descontínua e delicada, prensa com atmosfera inerte
 Limpeza estática do mosto Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae* Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C Assemblage, mescla dos vinhos Chardonnay e Pinot Noir Estabilização tartárica

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta, descontínua e delicada, prensa com atmosfera inerte;
- Limpeza estática do mosto;
- Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- Assemblage, mescla dos vinhos Chardonnay e Pinot Noir;
- Estabilização tartárica.

LAUDO ANALÍTICO

- Álcool: 12,50vol%
- Acidez total: 6,43 g/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 0,14 g/L de ácido acético
- Densidade: 0,992
- Extrato seco: 22,30 g/L
- SO2 total/livre: 98,50/16,10 g/L
- Açúcares totais em glicose: 2,40 g/L
- pH: 3,26
- Pressão: 5,60 kg/cm²