

PREMIUM BRUT

Ver: <https://youtu.be/20XqkCnpm8>

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.

Tipo: Espumante Brut

Varietal: 70% Chardonnay y 30% Pinot Noir

Terroir: Serra do Sudeste

Temperatura de servicio: 04° a 06°C

Tempo de cave: 24 meses de autólisis en cava

Harmonización: 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.

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

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

Paladar: Elegante y cremoso, con excelente frescura.



Link do produto:

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



Link do produto

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

PREMIVM BRUT

Especificaciones Técnicas

- 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 ANALÍTICO

- 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
- Azúcares totales en glucosa: 9,66 g/L
- pH: 3,1
- Presión: 5,50 kg/cm²