

PREMIUM BRUT

Assista: <https://youtu.be/20XqIkCnpm8>

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.

Tipo: Espumante Brut

Varietal: 70% Chardonnay e 30% Pinot Noir

Terroir: Serra do Sudeste

Temperatura de serviço: 04° a 06°C

Tempo de cave: 24 meses de Autólise em Cave

Harmonização: 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.

Visão: Apresenta coloração amarelo palha, perlage fino e delicado.

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

Paladar: Elegante e cremoso de excelente frescor.



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/pt/produtos/premium/?safra=brut>



Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/pt/produtos/premium/?safra=brut>

PREMIUM BRUT

Ficha técnica

- 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