

## PREMIUM BRUT ROSÉ

Mira: <https://youtu.be/20XqIkCnqm8>

---

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 Rosé

**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:** 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.

---

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

**Olfato:** Aromas de frutas rojas acompañados de matices de frutas secas y brioche.

**Paladar:** Elegante y cremoso, con excelente frescura.



**Link do produto:**

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

## Especificaciones Técnicas

---

- 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
- 

## VINIFICACIÓN

- 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.
- 

## ANÁLISIS ANALÍTICO

- 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



### Link do produto

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