

## PREMIUM BRUT ROSÉ

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 Rosé

**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:** 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.

---

**Visão:** Apresenta coloração rosa salmão, perlage fino e delicado.

**Olfato:** Aroma de frutas vermelhas acompanhado por nuances de frutas secas e brioches.

**Paladar:** Elegante e cremoso, de excelente frescor.



**Link do produto:**

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

## Ficha técnica

---

- 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
- 

## VINIFICAÇÃO

- 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.
  -
- 

## LAUDO ANALÍTICO

- 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



### Link do produto

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