

PREMIUM DEMI-SEC ROSÉ

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

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 Demi-sec Rosé

Varietal: 80% Chardonnay e 20% Pinot Noir

Terroir: Serra do Sudeste

Temperatura de serviço: 04° a 06°C

Tempo de cave: 24 meses de Autólise em Cave

Harmonização: Canapés, saladas, creme brulee, panna cotta e outras sobremesas leves Guarda até 5 anos após dégorgement. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução

Visão: Na taça, as pequenas borbulhas sobem graciosamente em um fundo rosa salmão efêmero.

Olfato: O aroma múltiplo mescla notas de frutas vermelhas com frutas secas.

Paladar: O dulçor é equilibrado por uma acidez vibrante, tornando-o amável em boca.



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/pt/produtos/premium/?safra=demi-sec-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
-

- Código do produto: CV113GF
 - Cód. EAN: 7898276972878
 - Cód. DUN: 17898276972875
 - Quantidade por caixa: 6 unidades
-

VINIFICAÇÃO

Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta das uvas frescas (Chardonnay) 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;

Tomada de espuma

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

LAUDO ANALÍTICO

- Álcool: 12%
- Acidez Total: 86,5 meq/L de ácido tartárico
- Acidez Volátil: 2,8 meq/L de ácido acético
- Densidade: 0,995
- Extrato Seco: 50,3 g/L
- SO2 Total: 93,5 mg/L
- SO2 Livre: 19 mg/L
- Açúcares totais em glicose: 33,5 g/L
- pH: 3,15
- Pressão: 5,5 kg/cm²



Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/pt/produto/s/premium/?safra=demi-sec-rose>