

## PREMIUM EXTRA 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 Extra-brut

**Varietal:** 80% Chardonnay e 20% Pinot Noir

**Terroir:** Serra do Sudeste

**Temperatura de serviço:** 06° a 08°C

**Tempo de cave:** 24 meses de Autólise em Cave

**Harmonização:** Frutos do mar, peixes, risotos, pratos a base de funghi. Guarda até 5 anos após dégorgement. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução

---

**Visão:** Apresenta coloração amarelo palha com perlage fino e contínuo.

**Olfato:** O aroma, traz notas de frutas cítricas e notas amanteigadas.

**Paladar:** A elegância em boca vem de um corpo pleno complementado por uma refrescância tropical.



**Link do produto:**

<https://www.casavalduga.com.br/pt/produto/s/premivm/?safra=extra-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: CV114GF
  - Cód. EAN: 7898276972885
  - Cód. DUN: 17898276972882
  - 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: 84 meq/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 2 meq/L de ácido acético
- Densidade: 0,992
- Extrato Seco: 23,2 g/L
- SO2 Total/Livre: 86,5 / 16,2 mg/L
- Açúcares totais em glicose: 6,15 g/L
- pH: 3,3



### Link do produto

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