

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



Elaborado con selectas uvas Chardonnay y Pinot Noir, este exclusivo espumante representa toda la grandeza del Método Tradicional con refermentación en botella, permaneciendo 24 meses en cava.

Tipo: Espumante Nature

Varietal: 80% Chardonnay y 20% Pinot Noir

Terroir: Serra do Sudeste

Temperatura de serviço: 06° a 08°C

Tempo de cave: 24 meses de autólisis en cava

Harmonización: Mariscos, pescados, risottos y quesos fuertes. Guarda de hasta 5 años después del dégorgement, siempre que se conserve en condiciones adecuadas para su plena evolución.

Vista: Presenta un color amarillo pajizo con perlage fino y continuo.

Olfato: El aroma complejo presenta notas de frutas cítricas y almendras.

Paladar: En boca, la plenitud proviene de la pureza de la fruta y la untuosidad de la crianza sobre lías.

Link do produto:

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

Especificaciones Técnicas

- Clon Varietal: Entav 96 | Inra 113
- Portainjerto: 3309 | 3309
- Sistema de Producción: Espaldera Simple
- Densidad/ha: 4.000 plantas
- Tipo de Poda: Guyot
- 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

- Código de producto: CV115GF
- Código EAN: 7898276972953
- Código DUN: 17898276972950
- Cantidad por caja: 6 unidades

VINIFICACIÓN

Elaboración del vino base

- Selección final de los racimos;
- Prensado directo de las uvas frescas bajo atmósfera inerte;
- Clarificación 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 en frío;
- Filtración.

Toma de espuma

- Inoculación de levaduras seleccionadas, licor de tiraje;
- Embotellado;
- Segunda fermentación en la propia botella a 12°C;
- Maduración por 24 meses con autólisis de levaduras;
- Remuage en pupitres;
- Dégorgement, adición del licor de expedición, encorchado y etiquetado.

ANÁLISIS ANALÍTICO

- Alcohol: consultar etiqueta del producto
- Acidez Total: 84 meq/L de ácido tartárico
- Acidez Volátil: 2 meq/L de ácido acético
- Densidad: 0,990
- Extracto Seco: 21 g/L
- SO2 Total/Libre: 86,5 / 16,2 mg/L
- Azúcares totales en glucosa: 1,01 g/L
- pH: 3,11
- Presión: 5,5 kg/cm2



Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/es/productos/premium-3/?safra=nature>