

## SUR LIE NATURE BRANCO

Casa Valduga Sur Lie es un espumante en su forma más pura, sin dégorgeamento y por lo tanto sin dosificación posterior. Al no pasar por este proceso, la autólisis de las levaduras ocurre mientras la botella permanece cerrada. Este es el gran diferencial de este vino, que continúa evolucionando indefinidamente, permitiendo que usted decida el momento ideal para su consumo según su preferencia de maduración.

---

La técnica conocida como Sur Lie permite que el vino permanezca en constante evolución, en contacto con las lías, hasta la apertura de la botella, momento en que alcanza su plenitud. Ideal para quienes buscan una experiencia sensorial única y distintiva.

**Tipo:** Espumante Nature

**Varietal:** Chardonnay y Pinot Noir

**Terroir:** Vale dos Vinhedos

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

**Tiempo en barrica:** Maduración parcial (10%) en barricas de roble francés.

**Tempo de cave:** Maduración mínima de 30 meses en cava más evolución hasta la apertura.

**Harmonización:** Platos condimentados, carnes blancas y pizzas. Guarda de hasta 8 años, siempre que se conserve en condiciones adecuadas.

---

**Vista:** Color amarillo pajizo con aspecto turbio característico.

**Olfato:** Aroma de gran complejidad y elegancia, equilibrando notas de almendras desarrolladas durante 30 meses de maduración con notas de frutas tropicales frescas.

**Paladar:** Perfectamente equilibrado, con un excelente balance entre frescura y cremosidad. El final es muy fino, con delicadas notas de almendras provenientes de su evolución.



**Link do produto:**

<https://www.casavalduga.com.br/es/productos/sur-lie-2/?safr=nature-branco>

## Especificaciones Técnicas

- Clon Varietal: Chardonnay Entav 95 | Pinot Noir Entav 777
- Portainjerto: Paulsen 1103 | 3309
- Terroir: Vale dos Vinhedos
- Pendiente del suelo entre 25° y 35°, exposición este, noreste y norte
- Suelo: arcilloso, bien drenado y de profundidad media
- Densidad/ha Chardonnay: 4.000
- Densidad/ha Pinot Noir: 4.000
- Tipo de Poda Chardonnay: Guyot
- Tipo de Poda Pinot Noir: Guyot
- Carga de Yemas/ha Chardonnay: 40.000
- Carga de Yemas/ha Pinot Noir: 40.000

- Código de producto: CH222GF
- Código EAN: 7898276972199
- Código DUN: 17898276972196
- Cantidad por caja: 6 unidades

## VINIFICACIÓN

- **Elaboración del vino base**
- Selección final de los racimos;
- Prensado directo, discontinuo y delicado en atmósfera inerte;
- Clarificación estática del mosto;
- Fermentación con levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentación alcohólica a 15° a 16°C;
- Conservación del vino base sobre lías finas con batonnage;
- Ensamblaje: 10% de vinos criados en barricas de roble francés de bajo tostado por 10 meses;
- Estabilización tartárica en frío durante una semana a -5°C;
- Filtración.
- **Toma de espuma**
- Adición del licor de tiraje con levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae* esp. bayanus;
- Embotellado;
- Segunda fermentación en botella a 12°C durante 45 días;
- Maduración por 30 meses sur lie con autólisis de levaduras, temperatura media de cava de 16°C.

## ANÁLISIS ANALÍTICO

- Alcohol: 12,5%
- Acidez Total: 82,9 meq/L de ácido tartárico
- Acidez Volátil: 2,8 meq/L de ácido acético
- Azúcares totales en glucosa: 1,3 g/L
- pH: 3,24
- SO2 Total | Libre: 63,4 mg/L | 4,9 mg/L



### Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/es/productos/sur-lie-2/?safra=nature-branco>