

SUR LIE NATURE BRANCO

O Casa Valduga Sur Lie é um espumante em sua forma mais bruta, sem dégorgement e consequentemente, sem dosagem pós-dégorgement de licor de expedição. Por não passar por este afinamento, a autólise das leveduras ocorre enquanto a garrafa mantém-se fechada. Esse é o grande diferencial deste exemplar, ele continua envelhecendo por tempo indeterminado e a decisão de interromper esse processo é única e exclusiva sua, que decidirá o tempo de maturação da bebida, para apreciá-la conforme sua preferência.

A técnica conhecida pelo nome Sur Lie permite que a bebida permaneça em constante evolução, na presença de leveduras, até a abertura da garrafa, quando o espumante atinge sua plenitude. Ideal para quem busca uma experiência sensorial distinta e singular.

Tipo: Espumante Nature

Varietal: Chardonnay e Pinot Noir

Terroir: Vale dos Vinhedos

Temperatura de serviço: 06° a 08°C

Tempo de barrica: Maturação parcial (10%) em barricas de carvalho francês.

Tempo de cave: Maturação mínima de 30 meses em cave + evolução até abertura da garrafa.

Harmonização: Pratos condimentados, carnes brancas e pizzas. Guarda até 8 anos. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.

Visão: Coloração amarelo palha com característico aspecto turvo.

Olfato: Aroma de grande complexidade e elegância, com equilíbrio entre as notas de amêndoas, adquiridas durante os 30 meses de maturação, e as notas de frutas tropicais frescas.

Paladar: Perfeitamente equilibrado. Um balanço muito bom entre o frescor advindo da acidez e a cremosidade. O final de boca é muito fino, revelando delicadas nuances de amêndoas, vindas da evolução do espumante.



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/pt/produtos/sur-lie/?safra=nature-branco>

Ficha técnica

- Clone Varietal: Chardonnay Entav 95 | Pinot Noir Entav 777
- Porta enxerto: Paulsen 1103 | 3309
- Terroir: Vale dos Vinhedos
- Inclinação do solo entre 25° e 35°, exposição leste, nordeste e norte
- Solo: argiloso, bem drenado e de média profundidade
- Densidade/ha Chardonnay: 4.000
- Densidade/ha Pinot Noir: 4.000
- Tipo de Poda Chardonnay: Guyot
- Tipo de Poda Pinot Noir: Guyot
- Carga de Gemas/ha Chardonnay: 40.000
- Carga de Gemas/ha Pinot Noir: 40.000

- Código do produto: CH222GF
- Cód. EAN: 7898276972199
- Cód. DUN: 17898276972196
- Quantidade por caixa: 6 unidades

VINIFICAÇÃO

Elaboração pelo Método Tradicional Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta, descontínua e delicada em atmosfera inerte;
- Limpeza estática do mosto;
- Fermentação com leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura entre 15° a 16°C;
- Conservação do vinho base sobre borras finas com batonnage;
- Assemblage: 10% de vinhos estagiados em barrica de carvalho francês de baixa tostagem por 10 meses;
- Estabilização tartárica a frio durante uma semana a -5°C;
- Filtração.

Tomada de espuma

- Adição do licor de tiragem com inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae* esp. bayanus;
- Envase;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa a 12°C durante 45 dias;
- Maturação por 30 meses sur lie com autólise de leveduras, temperatura média da cave de 16°C.

LAUDO ANALÍTICO

- Álcool: 12,5%
- Acidez Total: 82,9 meq/L de ácido tartárico
- Acidez Volátil: 2,8 meq/L de ácido acético
- Açúcares totais em glicose: 1,3 g/L
- pH: 3,24
- SO2 Total | Livre: 63,4 mg/L | 4,9 mg/L



Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/pt/produto/s/sur-lie/?safra=nature-branco>