



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.



Espumante Brut



70% Chardonnay e 30% Pinot Noir



24 meses de Autólise em Cave



Serra do Sudeste



4° a 6°C



Guarda até 5 anos após dégorgement. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.



Carnes brancas, saladas, frutos do mar e peixes.

Visão: Apresenta coloração amarelo palha, perlage fino e delicado.

Olfato: aroma de frutas tropicais acompanhado por nuances de amêndoas e frutas maduras.

Paladar: Elegante e cremoso de excelente frescor.



Ouro
Vinalies
Internationales |
França | 2024
NV



91 Pontos
Guia Descorchados |
Chile | 2024
NV



Ouro
Catad'Or | Chile |
2023
NV

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/premivm/premivm-brut>



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/premivm/premivm-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, despona, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.

Colheita: Manual e seletiva.

Código do produto: CV110GF

Cód. EAN: 7898276972847

Cód. DUN: 17898276972844

Quantidade por caixa: 6 unidades

VINIFICAÇÃO

Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta das uvas frescas - prensa com atmosfera inerte;
- Clairificação 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;
- Degorgement, adição do licor de expedição, arrolamento e rotulagem.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 12%

Acidez Total: 6,60 g/L de ácido tartárico

Acidez volátil: 0,17 g/L

Densidade: 0,995

Extrato Seco: 30 g/L

SO2 Total/Livre: 90,1 / 15,7 mg/L

Açúcares totais em glicose: 9,66 g/L

pH: 3,1

Pressão: 5,50 kg/cm2

