



*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  
Vinales  
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/premium/premium-brut>



Link do produto:  
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/premium/premium-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, arrolhamento 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/cm<sup>2</sup>

