

ESPUMANTE 24 MESES

PREMIUM

Extra-brut

750 ml



*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 Extra-brut



80% Chardonnay e 20% Pinot Noir



24 meses de Autólise em Cave



Serra do Sudeste



6° a 8°C



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



Frutos do mar, peixes, risotos, pratos a base de funghi.

**Visão:** Apresenta coloração amarelo palha com perlage fino e contínuo.

**Olfato:** O aroma, traz notas de frutas cítricas e notas amanteigadas.

**Paladar:** A elegância em boca vem de um corpo pleno complementado por uma refrescância tropical.



91 Pontos  
Guia Descorchados |  
Chile | 2024  
NV



Ouro  
Catad'Or | Chile |  
2023  
NV



Ouro  
Concurso do  
Espumante  
Brasileiro | Brasil |  
2023  
NV

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/premium/premium-extrabrut>



Link do produto:  
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/premium/premium-extrabrut>

## 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: CV114GF  
Cód. EAN: 7898276972885  
Cód. DUN: 17898276972882  
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: 84 meq/L de ácido tartárico  
Acidez volátil: 2 meq/L de ácido acético  
Densidade: 0,992  
Extrato Seco: 23,2 g/L  
SO2 Total/Livre: 86,5 / 16,2 mg/L  
Açúcares totais em glicose: 6,15 g/L  
pH: 3,3

