



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/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.



Espumante Nature



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



6° a 8°C



Pratos condimentados, carnes brancas e pizzas



Chardonnay e Pinot Noir



Vale dos Vinhedos



Maturação parcial (10%) em barricas de carvalho francês



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.

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.



93 Pontos
Guia Descorchados |
Chile | 2021
NV



Gran Ouro
Wines of Brazil
Awards | 2020
NV



93 Pontos
Guia Descorchados |
Chile | 2022
NV



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/sur-lie/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 drenados 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 descontinua e delicada em atmosfera inerte;
- Limpeza estática do mosto;
- Fermentado por 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 que estagiaram 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 com temperatura de 12°C durante 45 dias;
- Maturação por 30 meses sur lie ocorrendo 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
