



Link do produto:
<https://casavalduga.com.br/pt/produtos/maria-valduga>

Homenagem à matriarca da Família Valduga, este espumante é símbolo de um legado construído com paixão e dedicação. Lapidado pelo tempo, amadurece por 60 meses nas caves subterrâneas, revelando borbulhas refinadas, cremosidade envolvente e um paladar marcante. Uma joia rara da vinicultura brasileira, que reflete a grandeza de sua história.



Espumante Nature



4° à 6°C



Chardonnay & Pinot Noir



Vale dos Vinhedos



Ostras frescas, Tartar de salmão ou atum, Legumes grelhados com tahine.



Guarda de até 10 anos após Dégorgement. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.

VISÃO: Amarelo palha com reflexos esverdeados, brilhante, perlage de borbulhas finas, delicadas e persistentes.

OLFATO: Sofisticado e refinado. Complexidade de aromas que lembram frutas cítricas cristalizadas e passas, com toques de amêndoas, nozes e especiarias doces, sutilmente combinadas com notas provenientes do longo tempo de maturação sobre as leveduras e que remetem a torrefação, como pão tostado, torrone, chocolate branco e brioche.

PALADAR: Ótimo ataque inicial de acidez fundida e bem integrada com os elementos de estrutura e maciez do espumante. Apresenta boa cremosidade e diferenciada personalidade, com um final de boca persistente e exuberante.

FICHA TÉCNICA

INFORMAÇÕES VITÍCOLAS

Clone Varietal: Entav 95 | Entav 777

Porta-enxerto: 101-14 | 3309 Sistema de Produção Espaladeira simples

Densidade/há: 4.000

Tipo de Poda: Guyout

Carga de Gemas/há: 40.000

Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção

Tipo de Colheita: Manual e seletiva.

VINIFICAÇÃO

Seleção final dos cachos

Prensagem direta, descontínua e delicada prensa com atmosfera inerte

Limpeza estática do mosto

Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*

Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C

Assemblage mescla dos vinhos Chardonnay e Pinot Noir

Estabilização tartárica.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 12,50vol%

Acidez Total: 6,43 g/L de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,14 g/L de ácido acético

Densidade: 0,992

Extrato seco: 22,30 g/L

So2 Total/Livre: 98,50/16,10 g/L

Açúcares totais em glicose: 2,40 g/L

pH: 3,26

Pressão: 5,60 kg/cm²

Códigos

Código de Produto: CH228GF

EAN: 7898276973165

DUN: 17898276973162