



Assista: <https://youtu.be/20XqlkCnpm8>



Espumante Brut Rosé



4° a 6°C



Frutos do mar, peixes, carnes brancas, entradas frias, risotos e massas com molhos pouco condimentados.



70% Chardonnay e 30% Pinot Noir



Serra do Sudeste



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

VISÃO: Apresenta coloração rosa salmão, perlage fino e delicado.

OLFATO: Aroma de frutas vermelhas acompanhado por nuances de frutas secas e brioches.

PALADAR: Elegante e cremoso, de excelente frescor.

Link do produto:

<https://casavalduga.com.br/pt/produtos/premium>



Catad'or | Chile |
2024 | NV



Vinus | 2024 |
Premium Brut Rosé
| NV

FICHA TÉCNICA

INFORMAÇÃO VITÍCOLAS

Clone Varietal: Entav 96 | Inra 113

Clone Porta-Enxerto: 3309 | 3309

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Densidade/ha: 4.000 plantas

Tipo de Poda: Cordão Esporonado

Carga de Gemas/ha: 60.000

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

Colheita: Manual e seletiva

VINIFICAÇÃO

Seleção final dos cachos

Prensagem direta das uvas frescas (Chardonnay) prensa com atmosfera inerte

Desengace e maceração de 6h a 8h (Pinot Noir)

Drenagem estática do mosto

- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*

Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C

Assemblage mescla dos vinhos Chardonnay e Pinot Noir

Estabilização tartárica

Filtração

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 12%

Acidez Total: 6,62 g/L de ácido tartárico

Acidez Volátil: 2,83 meq/L

Densidade: 0,996

Extrato Seco: 30,5 g/L

SO₂ Total: 89,0 mg/L

SO₂ Livre: 18,5 mg/L

Açúcares totais em glicose: 10,5 g/L

pH: 3,13

Pressão: 5,50 kg/cm²