



Em 2005, decidida a elaborar o espumante ícone do Brasil a Casa Valduga homenageou os 130 anos da chegada da família Valduga ao Brasil, e elaborou o Brut 130. Em 2016 são lançadas as versões Blanc de Blanc e Blanc de Noir, espumantes que apresentam a mais elegante expressão de cada varietal.



Espumante Brut



Chardonnay



36 meses de Autólise em Cave



Vale dos Vinhedos



6° a 8°C



Guarda até 8 anos após dégorgeant. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução



Peixes, frutos do mar, risotos, culinária japonesa e mediterrânea

Elaborado exclusivamente com uvas Chardonnay de safras especiais, através do método champenoise, permanece em autólise de leveduras por 36 meses.

Visão: Encantador, possui coloração amarelo palha e um fino perlage.

Olfato: O bouquet revela grande intensidade e elegância, com perfeita harmonia entre as notas frutadas e as finas nuances amanteigadas e de brioche.

Paladar: A delicadeza da Chardonnay se transforma em um espumante único, com excelente cremosidade e frescor.

Link do produto:
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/130/brut-blancdeblanc-130>



Ouro
Vinalies
Internationales |
França | 2020
NV



Ouro
Vinus | Argentina |
2021
NV



Gran Ouro
Bacchus | Espanha |
2021
NV



Link do produto:
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/130/brut-blancdeblanc-130>

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Entav 96
Clone Porta-Enxerto: SO4
Sistema de Produção: Espaladeira Simples
Densidade/ha: 4.000
Tipo de Poda: Guyot
Carga de Gemas/ha: 40.000
Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.
Colheita: Manual e seletiva.

Cód. EAN: 7898276972137
Cód. DUN: 17898276972134

VINIFICAÇÃO

Método Tradicional

Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta, descontinua 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;
- Estabilização tartárica;

Tomada de espuma

- Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae* esp. *bayanus*;
- Licor de tirage;
- Envase;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C;
- Maturação por 36 meses ocorrendo autólise de leveduras - cave em 16°C;
- Remuage em pupitres;
- Degorgement, adição do licor de expedição, rolhamento e rotulagem.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: consultar rótulo do produto
Acidez Total: 6,7 g/L de ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,2 g/L de ácido acético
Densidade: 0,994
Extrato seco: 28,5 g/L
So2 Total/Livre: 0,088/0,015 g/L
Açúcares totais em glicose: 9,5 g/L
pH: 3,25
Pressão: 5,50 kg/cm²

