

130

Brut Blanc de Noir

NV | 750ml



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/130/brut-blancdenoir-130>

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



Pinot Noir



36 meses de Autólise em Cave



Vale dos Vinhedos



6° a 8°C



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



Aves, carnes assadas, massas e
culinária italiana

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

Visão: Possui uma coloração amarelo palha elegante e perlage fino e delicado.

Olfato: O bouquet mostra-se autêntico e complexo, com notas de maçã verde e pera em perfeita harmonia com as nuances de frutas secas e o delicado toque de flores escuras.

Paladar: A intensidade da Pinot Noir resulta em um espumante potente, com excelente cremosidade e frescor.



92 Pontos
Guia Descorchados |
Chile | 2022
NV



Ouro
Catad'Or | Chile | 2021
NV



Ouro
Concurso do
Espumante Brasileiro |
Brasil | 2021
NV

130
Brut Blanc de Noir
NV | 750ml



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/130/brut-blancdenoir-130>

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Entav 777

Clone Porta-Enxerto: 3309

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.

VINIFICAÇÃO

Método Tradicional

Elaboração do vinho base

- 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 Pinot Noir;
- 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;
 - Dégorgement, adição do licor de expedição, rolhamento e rotulagem.
-

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: consultar rótulo do produto

Acidez Total: 5,62 g/L de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,22 g/L de ácido acético

Densidade: 0,994

Extrato seco: 26,5 g/L

So2 Total/Livre: 0,073/0,021 g/L

Açúcares totais em glicose: 9,85 g/L

pH: 3,38

Pressão: 5,5 kg/cm²
