

ESPUMANTE 12 MESES
ARTE TRADICIONAL
Brut - 375 ml
2021 | 375 ml



A ARTE deste espumante está na composição harmônica de 60% da variedade Chardonnay e 40% de Pinot Noir. Apresenta perlage fino e persistente e um incomparável aroma de frutas tropicais e pão tostado.



Espumante Brut



60% Chardonnay e 40% Pinot Noir



12 meses de Autólise em Cave



Vale dos Vinhedos



4° a 6°C



Peixes, frutos do mar, molhos leves e queijos cremosos

Elaborado pelo método Champenoise e maturado em caves subterrâneas, possui perlage fino e duradouro.

Visão: Apresenta delicada coloração amarelo-palha, com perlage fino e persistente.

Olfato: Revela um incomparável aroma de frutas tropicais, envolto pelas características notas de pão tostado.

Paladar: Leve e refrescante, com uma acidez vivaz e espuma cremosa.



Ouro
Concurso Mundial
de Bruxelas | Brasil |
2009
Safrá 2006



Ouro
Concurso do
Espumante
Brasileiro | Brasil |
2009
Safrá 2008



Bronze
Concurso IWC |
Londres | 2015
Safrá 2013

Link do produto:
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/arte-tradicional/arte-brut-375ml>



Link do produto:
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/arte-tradicional/arte-brut-375ml>

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: R8 e ENTAV 96 | INRA 113

Porta-Enxerto: Paulsen 1103 | SO4

Sistema de Produção: Espaladeira simples

Densidade/ha: 4.000 plantas

Tipo de Poda: Guyot

Carga e Gemas/ha: 80.000

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

Colheita: Manual e seletiva.

Código do produto: AR202GF

Cód. EAN: 7898276971765

Cód. DUN: 17898276971762

Quantidade por caixa: 12 unidades

VINIFICAÇÃO

Método Tradicional

Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta, descontinua e delicada;
- Limpeza estática à frio do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- Filtração.

Tomada de espuma

- Inoculação de leveduras selecionadas;
- Licor de Tirage;
- Engarrafamento;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C;
- Maturação por 12 meses ocorrendo autólise de leveduras;
- Remuage em pupitres;
- Degorgement, adição do licor de expedição, rolhamento e rotulagem.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 12%

Acidez Total: 78 meq/l de ácido tartárico

Acidez Volátil: 2,83 meq/l de ácido acético

Densidade: 0,995

Extrato Seco: 28,2 g/l

SO2 Total/Livre: 84,6 / 16,8 mg/l

Açúcares totais em glicose: 10,75 g/l

pH: 3,26

Pressão: 5,5 kg/cm²

