



A ARTE deste espumante está na composição harmônica de 60% da variedade Chardonnay e 40% de Pinot Noir. Com coloração em tons de rosa salmão, apresenta perlage fina e persistente. Elegante e refrescante, possui bouquet delicado com notas florais e frutadas, lembrando pêssego e amora.



Espumante Rosé Brut



60% Chardonnay e 40% Pinot Noir



12 meses de Autólise em Cave



Vale dos Vinhedos



4° a 6°C



Pratos à base de peixes e carnes brancas, molhos leves e canapés variados

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

Visão: De coloração salmão delicado, apresenta um perlage fino e persistente.

Olfato: Possui um aroma único de morangos frescos com notas cítricas e toques de panificação.

Paladar: Leve, delicado e refrescante. Com acidez marcante e boa cremosidade.



Gran Ouro
Concurso do
Espumante
Brasileiro | 2021
Safra 2020



92 Pontos
Guia Descorchados |
Chile | 2021
Safra 2019



Ouro
Grande Prova de
Vinhos | 2019

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/arte-tradicional/arte-rose>



FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Entav 96 | Inra 777
Clone Porta-Enxerto: 3309 | 3309
Sistema de Produção: Espaladeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Cordão Esporonado ou Guyot
Carga de Gemas/ha: 60.000
Práticas Vitícolas: Desbrota, despona, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.
Colheita: Manual e seletiva.

Código do produto: AR199GF
Cód. EAN: 7898276971703
Cód. DUN: 17898276971700
Quantidade por caixa: 6 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: 11,5%
Acidez Total: 86,6 meq/L de ácido tartárico
Acidez Volátil: 2,83 meq/L de ácido acético
Açúcares totais em glicose: 12,80 g/L
pH: 3,22
Extrato seco: 30 g/L
Densidade: 0,095
So2 total | livre: 95,3 | 14,1 mg/L

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/arte-tradicional/arte-rose>

