



*A ARTE deste espumante está na composição harmônica de 60% da variedade Chardonnay e 40% de Pinot Noir. Apresenta um fino e persistente perlage 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.



90 Pontos  
Guia Descorchados |  
Chile | 2022  
Safra 2020



91 Pontos  
Guia Descorchados |  
Chile | 2021  
Safra 2019



Ouro  
Grande Prova de  
Vinhos do Brasil |  
Brasil | 2019

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



## 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: Desbrote, despona, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção. Colheita: Manual e seletiva.

Cód. EAN: 7898276971000  
Cód. DUN: 17898276971007

## 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/cm<sup>2</sup>

Link do produto:

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