



*A ARTE deste espumante está na composição harmônica de 60% da variedade Chardonnay e 40% de Pinot Noir. Apresenta perlage fina e persistente, incomparável aroma de frutas frescas e tropicais com delicado toque de pão tostado, unidos a uma leve suavidade gustativa.*



Espumante Demi-Sec



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:** Possui uma coloração amarelo palha, com brilhante perlage.

**Olfato:** No aroma traz notas de frutas maduras como abacaxi e pêssego.

**Paladar:** Com um leve dulçor característico de espumantes demi-sec, apresenta o perfeito equilíbrio entre delicadeza e refrescância.



Ouro  
Concurso do  
Espumante  
Brasileiro | 2021  
Safrá 2020



89 pontos  
Guia Adega | Brasil |  
2021  
Safrá 2019



89 Pontos  
Guia Descorchados |  
Chile | 2021  
Safrá 2018

Link do produto:

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



Link do produto:

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

## 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 de 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: AR188GF  
Cód. EAN: 7898276971017  
Cód. DUN: 17898276971014  
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: 12%  
Acidez Total: 6,1 g/l de ácido tartárico  
Acidez Volátil: 0,15 g/l de ácido acético  
Densidade: 0,995  
Extrato Seco: 50,03 g/l  
SO2 Total/Livre: 0,110 / 0,019 g/l  
Açúcares totais em glicose: 33,5 g/l  
pH: 3,15 - Pressão: 5,5 kg/cm<sup>2</sup>