

ESPUMANTE 24 MESES

PREMIUM

Brut Rosé

750 ml



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/premium/premium-brutrose>

Elaborado a partir das variedades Chardonnay e Pinot Noir através do Método Tradicional - refermentação em garrafa - permaneceu 24 meses nas caves subterrâneas maturando sobre leveduras.



Espumante Brut Rosé



70% Chardonnay e 30% Pinot Noir



24 meses de Autólise em Cave



Serra do Sudeste



4° a 6°C



Guarda até 5 anos após
dégorgement. Desde que seja
mantido em condições adequadas
para a plena evolução.



Frutos do mar, peixes, carnes
brancas, entradas frias, risotos e
massas com molhos pouco
condimentados.

Visão: Apresenta coloração rosa salmão, perlage fino e delicado.

Olfato: aroma de frutas vermelhas acompanhado por nuances de frutas secas e
brioches.

Paladar: Elegante e cremoso, de excelente frescor.



91 Pontos
Guia Descorchados |
Chile | 2024
NV



Ouro
Catad'Or | Chile | 2023
NV



Ouro
Concurso do
Espumante Brasileiro |
Brasil | 2023
NV

ESPUMANTE 24 MESES

PREMIUM

Brut Rosé

750 ml



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/premium/premium-brutrose>

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Entav 96 | Inra 113

Clone Porta-Enxerto: 3309 | 3309

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Densidade/ha: 4.000 plantas

Tipo de Poda: Cordão Esporonado

Carga de Gemas/ha: 60.000

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

Colheita: Manual e seletiva.

Código do produto: CV112GF

Cód. EAN: 7898276972861

Cód. DUN: 17898276972868

Quantidade por caixa: 6 unidades

VINIFICAÇÃO

Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta das uvas frescas (Chardonnay) - prensa com atmosfera inerte;
- Desengace e maceração de 6h a 8h (Pinot Noir); Drenagem estática do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- Assemblage - mescla dos vinhos Chardonnay e Pinot Noir;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;

Tomada de espuma

- Inoculação de leveduras selecionadas - licor de tiragem;
- Engarrafamento;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C;
- Maturação por 24 meses ocorrendo autólise de leveduras;
- Remuage em pupitres;
- Degorgement, adição do licor de expedição, arrolhamento e rotulagem.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 12%

Acidez Total: 6,62 g/L de ácido tartárico

Acidez Volátil: 2,83 meq/L

Densidade: 0,996

Extrato Seco: 30,5 g/L

SO2 Total: 89,0 mg/L

SO2 Livre: 18,5 mg/L

Açúcares totais em glicose: 10,5 g/L

pH: 3,13

Pressão: 5,50 kg/cm²