



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 Demi-sec Rosé



80% Chardonnay e 20% 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.



Canapés, saladas, creme brulee, panna cotta e outras sobremesas leves

Visão: Na taça, as pequenas borbulhas sobem graciosamente em um fundo rosa salmão efêmero.

Olfato: O aroma múltiplo mescla notas de frutas vermelhas com frutas secas.

Paladar: O dulçor é equilibrado por uma acidez vibrante, tornando-o amável em boca.



Duplo Ouro
Vinus | Argentina |
2022
NV



Ouro
Catad'Or | Chile |
2022
NV



91 Pontos
Guia Descorchados |
Chile | 2021
NV

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/premivm/premivm-demisecrose>



Link do produto:
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/premium/premium-demisecrose>

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

Código do produto: CV113GF
Cód. EAN: 7898276972878
Cód. DUN: 17898276972875
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: 86,5 meq/L de ácido tartárico
Acidez volátil: 2,8 meq/L de ácido acético
Densidade: 0,995
Extrato Seco: 50,3 g/L
SO2 Total: 93,5 mg/L
SO2 Livre: 19 mg/L
Açúcares totais em glicose: 33,5 g/L
pH: 3,15

