

ESPUMANTE 24 MESES

PREMIUM

Extra-brut

750 ml



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 Extra-brut



80% Chardonnay e 20% Pinot Noir



24 meses de Autólise em Cave



Serra do Sudeste



6° a 8°C



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



Frutos do mar, peixes, risotos, pratos a base de funghi.

Visão: Apresenta coloração amarelo palha com perlage fino e contínuo.

Olfato: O aroma, traz notas de frutas cítricas e notas amanteigadas.

Paladar: A elegância em boca vem de um corpo pleno complementado por uma refrescância tropical.



91 Pontos
Guia Descorchados |
Chile | 2024
NV



Ouro
Catad'Or | Chile |
2023
NV



Ouro
Concurso do
Espumante
Brasileiro | Brasil |
2023
NV

Link do produto:

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



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

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Entav 96 | Inra 113
Porta-Enxerto: 3309 | 3309
Sistema de Produção: Espaladeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: 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: CV114GF
Cód. EAN: 7898276972885
Cód. DUN: 17898276972882
Quantidade por caixa: 6 unidades

VINIFICAÇÃO

Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta das uvas frescas - prensa com atmosfera inerte;
- Clairificação do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- Assemblage - mescla entre os vinhos Chardonnay e Pinot Noir;
- Estabilização tartárica por frio.
- Filtração;

Tomada de espuma

- Inoculação de leveduras selecionadas - licor de tiragem;
- Engarrafamento;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa sob 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: 84 meq/L de ácido tartárico
Acidez volátil: 2 meq/L de ácido acético
Densidade: 0,992
Extrato Seco: 23,2 g/L
SO2 Total/Livre: 86,5 / 16,2 mg/L
Açúcares totais em glicose: 6,15 g/L
pH: 3,3

