

ESPUMANTE 24 MESES

PREMIUM

Nature

750 ml



Elaborado com as seletas uvas Chardonnay e Pinot Noir, este exclusivo espumante simboliza toda a grandeza do método tradicional de refermentação em garrafa. Permaneceu 24 meses em caves.

- Espumante Nature
- 24 meses de Autólise em Cave
- 6° a 8°C
- Frutos do mar, peixes, risotos e queijos fortes.
- 80% Chardonnay e 20% Pinot Noir
- Serra do Sudeste
- Guarda até 5 anos após dégorge­ment. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.

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

Olfato: O aroma complexo traz notas de frutas cítricas e amêndoas.

Paladar: A plenitude chega em boca trazida pela franqueza da fruta e untuosidade da maturação sobre leveduras.



93 Pontos
Guia Descorchados |
Chile | 2024
NV



Ouro
Effervescents du
Monde | França |
2023
NV



92 Pontos | Melhor
Serra do Sudeste
Guia Adegas | Brasil |
2023
NV

Link do produto:

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

ESPUMANTE 24 MESES

PREMIVM

Nature

750 ml

Nature - Page 2

Link do produto:

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

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: CV115GF

Cód. EAN: 7898276972953

Cód. DUN: 17898276972950

Quantidade por caixa: 6 unidades

VINIFICAÇÃO

Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta das uvas frescas - prensa com atmosfera inerte;
- Clarificação 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: Álcool: consultar rótulo do produto

Acidez Total: 84 meq/L de ácido tartárico

Acidez volátil: 2 meq/L de ácido acético

Densidade: 0,990

Extrato Seco: 21 g/L

SO2 Total/Livre: 86,5 / 16,2 mg/L

Açúcares totais em glicose: 1,01 g/L

pH: 3,11

Pressão: 5.5 kg/cm2

