

I 30
Brut Blanc de Blanc
750ml



Link do produto:
www.casavalduga.com.br/produtos/I30/brut-blancdeblanc-I30

Em 2005, decidida a elaborar o espumante ícone do Brasil a Casa Valduga homenageou os 130 anos da chegada da família Valduga ao Brasil, e elaborou o Brut 130. Em 2016 são lançadas as versões Blanc de Blanc e Blanc de Noir, espumantes que apresentam a mais elegante expressão de cada varietal.



Espumante Brut



Chardonnay



36 meses de Autólise em Cave



Vale dos Vinhedos



6° a 8°C



Peixes, frutos do mar, risotos, culinária japonesa e mediterrânea

Elaborado exclusivamente com uvas Chardonnay de safras especiais, através do método champenoise, permanece em autólise de leveduras por 36 meses. Encantador, possui coloração amarelo palha e um fino perlage. O bouquet revela grande intensidade e elegância, com perfeita harmonia entre as notas frutadas e as finas nuances amanteigadas e de brioche. A delicadeza da Chardonnay se transforma em um espumante único, com excelente cremosidade e frescor.



91 Pontos
Guia
Descorchados |
2017



Link do produto:
www.casavalduga.com.br/produto/s/130/brut-blancdeblanc-130

I 30 Brut Blanc de Blanc 750ml

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Entav 96
Clone Porta-Enxerto: SO4
Sistema de Produção: Espaladeira Simples
Densidade/ha: 4.000
Tipo de Poda: Guyot
Carga de Gemas/ha: 40.000
Práticas Vitícolas: Desbrota, despona, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.
Colheita: Manual e seletiva.

VINIFICAÇÃO

Método Tradicional
Elaboração do vinho base
- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta, descontínua e delicada - prensa com atmosfera inerte;
- Limpeza estática do mosto;
- Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- Assemblage - mescla dos vinhos Chardonnay;
- Estabilização tartárica;
- Maturação do vinho base sobre as borras finas;
Tomada de espuma
- Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae* esp. *bayanus* - licor de tirage;
- Envase;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C;
- Maturação por 36 meses ocorrendo autólise de leveduras - cave em 16°C;
- Remuage em pupitres;
- Degórgement, rolhamento e rotulagem.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 12%
Acidez Total: 6,22 g/L de ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,17 g/L de ácido acético
Densidade: 0,995
Extrato seco: 33,7 g/L
So2 Total/Livre: 0,102/0,023 g/L
Açúcares totais em glicose: 10,2 g/L
pH: 3,20
Pressão: 6 kg/cm²