



Link do produto:
www.casavalduga.com.br/produtos/130/brut-blancdenoir-130

I 30
Brut Blanc de Noir
750ml

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



Pinot Noir



36 meses de Autólise em Cave



Vale dos Vinhedos



6° a 8°C



Aves, carnes assadas, massas e culinária italiana

Elaborado exclusivamente com uvas Pinot Noir de safras especiais, através do método champenoise, permanece em autólise de leveduras por 36 meses. Encantador, possui coloração amarelo palha profundo e um delicado perlage. O bouquet mostra-se autêntico e complexo, com notas de amora e framboesa em perfeita harmonia com as nuances de frutas secas e o delicado toque de flores escuras. A intensidade da Pinot Noir resulta em um espumante potente, com excelente cremosidade e frescor.



Menção Honrosa
Decanter World
Wine Awards |
Londres | 2017



92 Pontos
Guia
Descorchados |
2017



Link do produto:
www.casavalduga.com.br/produtos/130/brut-blancdenoir-130

I 30 Brut Blanc de Noir 750ml

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Entav 777
Clone Porta-Enxerto: 3309
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 Pinot Noir;
- 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;
- Dégorgement, rolhamento e rotulagem.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 12,5%
Acidez Total: 5,80 g/L de ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,23 g/L de ácido acético
Densidade: 0,996
Extrato seco: 34 g/L
So2 Total/Livre: 0,108/0,024 g/L
Açúcares totais em glicose: 10,4 g/L
pH: 3,25
Pressão: 6 kg/cm²