



Link do produto:
www.casavalduga.com.br/produtos/maria-valduga/maria-valduga

MARIA VALDUGA Brut Vintage

2012 | 750ml

De excelente cremosidade, com perlage fino e persistente, o espumante resulta não apenas da seleção das melhores uvas Chardonnay e Pinot Noir do Vale dos Vinhedos, como também da evolução no silêncio e na penumbra das caves subterrâneas por quatro anos.



Espumante Brut



80% Chardonnay e 20% Pinot Noir



48 meses de Autólise em Cave



Vale dos Vinhedos



Chardonnay 12 meses em carvalho (10% do volume total)



4° a 6°C



Canapés variados, lagosta e vieiras grelhadas, folhado de salmão.

Visão: Espumante límpido e brilhante, de coloração amarelo palha. Possui perlage fino e persistente, culminando em uma nobre e imponente coroa.

Olfato: Bouquet elegante e intenso com notas de frutas em calda, remetendo principalmente à pera e maçã. Os aromas de brioche amanteigados e pão delicadamente tostados expressam a complexidade adquirida durante a lenta maturação deste espumante.

Paladar: Reflete de maneira ímpar a excelência do Terroir do Vale dos Vinhedos na elaboração de espumantes. A mais rigorosa seleção dos melhores Chardonnays e Pinot Noirs, aliada à um processo de elaboração cuidadoso e lento, origina um espumante de caráter único, com cremosidade incomparável. Complexo, mantém vigoroso frescor, que dá suporte à sua grande intensidade, rematado por um magnífico retrogosto, onde se evidenciam as notas evolutivas.



Link do produto:
www.casavalduga.com.br/produto/s/maria-valduga/maria-valduga

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: Entav 95 | Entav 777
Porta-Enxerto: 101-14 | 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

Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta das uvas frescas – prensa com atmosfera inerte;
- Separação do mosto flor (50%);
- Clarificação do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C; - Maturação em carvalho no Chardonnay por 12 meses (10% do volume total);
- Assemblage – mescla dos vinhos Chardonnay e Pinot Noir;
- Estabilização tartárica;
- Filtração.

Tomada de espuma

- Inoculação de leveduras selecionadas;
- Engarrafamento – Licor de Tiragem
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa com temperatura de 12°C;
- Maturação por 48 meses ocorrendo autólise de leveduras;
- Remuage em pupitres;
- Degorgement, adição do licor de expedição, arrolhamento e rotulagem.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 12,5%
Acidez Total: 5,89 g/l de ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,16 g/l de ácido acético
Densidade: 0,995
Extrato Seco: 30,90 g/l
SO2 Total/Livre: 0,103 / 0,027 g/l
Açúcares totais em glicose: 12,00 g/l
pH: 3,04
Pressão: 5,8 kg/cm²