

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Vinho</b>                  | Casa Valduga 130 Blanc de Blancs   |
| <b>Vinícola</b>               | Casa Valduga   |
| <b>Safra</b>                  | N.V.   |
| <b>País</b>                   | Brasil   |
| <b>Região</b>                 | Serra Gaúcha   |
| <b>SubRegião</b>              | Vale dos Vinhedos  |
| <b>Tipo</b>                   | espumante  |
| <b>Castas</b>                 | Chardonnay   |
| <b>Teor Alcoólico</b>         | 12%  |
| <b>Maturação</b>              | 36 meses de Autólise em Cave   |
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 6 a 8 °C   |
| <b>Guarda</b>                 | 2028   |
| <b>Decanter</b>               | -  |
| <b>Premiações</b>             | 93 pts Guia Descorchados   93 pts Revista Adega   91 pts Alistar Cooper MW by Catad'Or   Ouro - VinAgora International Wine Competition 2021   Ouro - Vinus Concurso Internacional de Vinos y Licores   Ouro - Vinalies Internationales 2020   Ouro - Citadelles du Vin 2020 |

## VEDANTE



Champagne

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

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.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

coloração amarelo palha e um fino perlage



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa           alta

#### EVOLUÇÃO

primário           terciário

#### DESCRIÇÃO

revela grande intensidade e elegância, com perfeita harmonia entre as notas frutadas e as finas nuances amanteigadas e de brioche



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa           alta

#### DOÇURA

seco           doce

#### ACIDEZ

baixa           alta

#### TANINO

baixa           alta

#### CORPO

leve           encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta           longa

#### DESCRIÇÃO

a delicadeza da Chardonnay se transforma em um espumante único, com excelente cremosidade e frescor

### CARNES

peixe  crustáceo  ave  suíno  
 cordeiro  gado  caça  curada

### QUEIJOS

frescos  moles  médios  duros

### DA TERRA

hortaliças  legumes  cereais  cogumelos

### AMIDOS

massas  risotos  polenta  tubérculos

### TEMPEROS

pimentas  ervas  especiarias  aromáticos

### DOCES

oleaginosas  frutas  sobremesas  chocolate

### DESCRIÇÃO

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



### CULINÁRIA

