VINUM·DAY
est. 2014

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|---|---|
| **Vinho** | Casa Valduga 130 Brut |
| **Vinícola** | Casa Valduga |
| **Safra** | N.V. |
| **País** | Brasil |
| **Região** | Serra Gaúcha |
| **SubRegião** | Vale dos Vinhedos |
| **Tipo** | espumante |
| **Castas** | Chardonnay e Pinot Noir |
| **Teor Alcoólico** | 12.5% |
| **Maturação** | 36 meses de Autólise em Cave |
| **Temperatura de Serviço** | 6° a 8°C |
| **Guarda** | 2028 |
| **Decanter** | - |
| **Premiações** | 93 pts Guia Descorchados \| 92 pts Revista Adega \| 91 pts International Wine Challenge \| 90 pts Alistar Cooper MW by Catad'Or \| Bacchus de Oro - Concurso Bacchus \| Ouro - Catad'Or \| Ouro - Vinalies Internationales \| Ouro - Wines of Brazil Awards \| Ouro - Vinus Concurso Internacional de Vinos y Licores |

## VEDANTE

**Champagne**

## TAÇA

**Flute**

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Pode-se dizer que existe um antes e depois da Casa Valduga 130 Brut. Elaborado para celebrar os 130 da família Valduga no Brasil, este espumante logo se tornou o carro-chefe da vinícola, após faturar a medalha de ouro no concurso de borbulhas mais importante do mundo: o Effervescents Du Monde.

## ANÁLISE SENSORIAL

### Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo dourado claro com perlage fino, elegante, constante e persistente

### Análise olfativa

| | | |
|---|---|---|
| INTENSIDADE | baixa | alta |
| EVOLUÇÃO | primário | terciário |

DESCRIÇÃO: frutas cítricas e tropicais frescas e maduras em sintonia com as tradicionais notas do processo champenoise – frutas secas, sementes tostadas, fermento e um leve toque de brioche

### Análise gustativa

| | | |
|---|---|---|
| INTENSIDADE | baixa | alta |
| DOÇURA | seco | doce |
| ACIDEZ | baixa | alta |
| TANINO | baixa | alta |
| CORPO | leve | encorpado |
| PERSISTÊNCIA | curta | longa |

DESCRIÇÃO: um frescor único frente a uma encantadora cremosidade, em um volume de boca que impressiona, persistindo por longos segundos no retrogosto

### CULINÁRIA

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 | oleoginosas | frutas | sobremesas | chocolate |

DESCRIÇÃO: Pratos frios, peixes, carnes brancas, queijos jovens, massas com molhos leves.