VINUM·DAY
est. 2014

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|---|---|
| **Vinho** | Casa Valduga 130 Brut Rosé |
| **Vinícola** | Casa Valduga |
| **Safra** | N. V. |
| **País** | Brasil |
| **Região** | Serra Gaúcha |
| **SubRegião** | Vale dos Vinhedos |
| **Tipo** | espumante |
| **Castas** | Chardonnay e Pinot Noir |
| **Teor Alcoólico** | 11,5% |
| **Maturação** | 36 meses em contato com as leveduras |
| **Temperatura de Serviço** | 6° a 8°C |
| **Guarda** | 2024 |
| **Decanter** | - |
| **Premiações** | 93 pts Descorchados \| 91 pts Revista Adega \| Grande Ouro - Concurso do Espumante Brasileiro \| Duplo Ouro - Vinus Argentina |

## VEDANTE

**Champagne**

## TAÇA

**Flute**

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Este rótulo é amostra perfeita do destaque que vem sido conquistado pelos espumantes da vitivinicultura brasileira. O reconhecimento tem sido demonstrado na conquista de prêmios a nível nacional e internacional, sendo inclusive comparado com os excepcionais espumantes de terroir francês.

É um **blend de Chardonnay e Pinot Noir**, que já emplacou **92 pontos no Guia Descorchados e Revista Adega**, além de manter impressionante avaliação 4.0 sobre 5.0 com mais de 700 avaliações de enófilos, no *app* Vivino! Com muito esmero, a vinícola **Casa Valduga** elaborou esse espumante através do **método tradicional**, também chamado de Champenoise. A abordagem significa que a segunda fermentação é realizada em garrafa onde ocorre a autólise das leveduras, no caso do Casa Valduga 130 ele permanece 36 meses em cave. A elaboração segue por detalhado e rico processo passando pela Remuage, Décorgement e, para finalizar, é realizada a dosagem de níveis de açúcar, através da adição do Licor de Expedição. O resultado é um espumante elegante, denso e complexo com o perfil de sabor autolítico.

## ANÁLISE SENSORIAL

### Análise visual

DESCRIÇÃO: salmão luminoso, com perlage fino e delicado, e uma coroa generosa

### Análise olfativa

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

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas frescas (cereja, morango, amora), nuances florais (rosas), amêndoas e expressivas notas de autólise (brioche)

### Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: cheio de elegância e frescor, se apresenta cremoso e exuberante, com acidez equilibrada, com ótima sensação da perlage e sabores que remetem as frutas vermelhas frescas, manteiga e notas florais

### 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: peixes grelhados ou assados na brasa, frutos do mar no bafo, queijos de pasta mole, como brie e camembert, aves assadas no forno, batatas ao alecrim, massas com molhos leves e risotos em geral