

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Valduga 130 Brut Rosé
Vinícola	Casa Valduga
Safra	N. V.
País	Brasil
Região	Vale dos Vinhedos (Bento Gonçalves)
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	2 anos
Decanter	-
Premiações	92 pts Descorchados 92 pts Revista Adega

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 quase 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

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



CULINÁRIA

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