

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



TAÇA



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 autólítico.

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