

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Casa Valduga 130 Brut Rosé
<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 e Pinot Noir
<b>Teor Alcoólico</b>	11,5%
<b>Maturação</b>	36 meses em contato com as leveduras
<b>Temperatura de Serviço</b>	6° a 8°C
<b>Guarda</b>	2024
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	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 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



### 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