

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Casa Valduga Arte Brut
<b>Vinícola</b>	Casa Valduga
<b>Safra</b>	N.V.
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	60% Chardonnay e 40% Pinot Noir
<b>Teor Alcoólico</b>	11,5%
<b>Maturação</b>	autólise de 12 meses
<b>Temperatura de Serviço</b>	6° a 8°C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	90 pts Guia Descorchados   Ouro Challenge International du Vin 2019   Ouro Grande Prova de Vinhos do Brasil 2019

## VEDANTE



Champagne

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Casa Valduga é sinônimo de qualidade — e, quando o assunto é espumante, é uma verdadeira referência nacional.  
Aqui, tudo é feito com cuidado: vinhedos com rendimento controlado e vinificação apoiada em tecnologia de ponta.  
O Casa Valduga Arte Brut é elaborado pelo método tradicional com 60% Chardonnay e 40% Pinot Noir. Teve autólise de 12 meses, permanecendo em caves subterrâneas.

## ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	INTENSIDADE	baixa	alta	
	EVOLUÇÃO	primário	terciário	
Análise olfativa	DESCRIPÇÃO	Incomparável aroma de frutas tropicais e pão torrado		
	INTENSIDADE	baixa	alta	
Análise gustativa	DOÇURA	seco	doce	
	ACIDEZ	baixa	alta	
Análise gustativa	TANINO	baixa	alta	
	CORPO	leve	encorpado	
CULINÁRIA	PERSISTÊNCIA	curta	longa	
	DESCRIPÇÃO	Agradável e cremoso, mostra leveza e equilíbrio		
CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleaginosas	frutas	sobremesas	chocolate
	DESCRIPÇÃO robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos			