

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## VEDANTE



## TAÇA



## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Casa Valduga é sinônimo de qualidade — e, quando o assunto é espumante, é uma verdadeira referência nacional.<br /><br />Aqui, tudo é feito com cuidado: vinhedos com rendimento controlado e vinificação apoiada em tecnologia de ponta.<br /><br />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

#### DESCRIÇÃO

Apresenta perlage fino e persistente



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### EVOLUÇÃO

primário  terciário

#### DESCRIÇÃO

Incomparável aroma de frutas tropicais e pão tostado



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### DOÇURA

seco  doce

#### ACIDEZ

baixa  alta

#### TANINO

baixa  alta

#### CORPO

leve  encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta  longa

#### DESCRIÇÃO

Agradável e cremoso, mostra leveza e equilíbrio



### 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

robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos