

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Casa Valduga Arte Rosé
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	12 meses de Autólise em Cave
Temperatura de Serviço	6° a 8°C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	91 pts Guia de Espumante Brasileiro Bom Vivant 90 pts Revista Adega 90 pts Guia Descorchados 90 pts Alistair Cooper MW Ouro Grande Prova de Vinhos do Brasil 2019





VEDANTE	TAÇA
 Champagne	 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 Rosé 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 Com coloração em tons de rosa salmão, apresenta perlage fina e persistente.
 Análise olfativa	INTENSIDADE baixa <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> alta
	EVOLUÇÃO primário <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> terciário
	DESCRIÇÃO Elegante e refrescante, possui bouquet delicado com notas florais e frutadas, lembrando pêssego e amora.
 Análise gustativa	INTENSIDADE baixa <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> alta
	DOÇURA seco <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> doce
	ACIDEZ baixa <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> alta
	TANINO baixa <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> alta
	CORPO leve <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> encorpado
	PERSISTÊNCIA curta <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> longa
	DESCRIÇÃO Leve, cítrico e refrescante, este rosé traz uma dose generosa de frutas silvestres.
 CULINÁRIA	CARNES <div></div> peixe <div></div> crustáceo <div></div> ave <div></div> suíno
	<div></div> cordeiro <div></div> gado <div></div> caça <div></div> curada
	QUEIJOS <div></div> frescos <div></div> moles <div></div> médios <div></div> duros
	DA TERRA <div></div> hortaliças <div></div> legumes <div></div> cereais <div></div> cogumelos
	AMIDOS <div></div> massas <div></div> risotos <div></div> polenta <div></div> tubérculos
	TEMPEROS <div></div> pimentas <div></div> ervas <div></div> especiarias <div></div> aromáticos
	DOCES <div></div> oleoginosas <div></div> frutas <div></div> sobremesas <div></div> chocolate
	DESCRIÇÃO Pratos à base de peixes e carnes brancas, molhos leves e canapés variados.