

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



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 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

DESCRÍÇÃO Com coloração em tons de rosa salmão, apresenta perlage fina e persistente.

Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRÍÇÃO Elegante e refrescante, possui bouquet delicado com notas florais e frutadas, lembrando pêssego e amora.

Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRÍÇÃO Leve, cítrico e refrescante, este rosé traz uma dose generosa de frutas silvestres.

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 oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRÍÇÃO Pratos à base de peixes e carnes brancas, molhos leves e canapés variados.