

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| Vinho | Casa Valduga Era Chardonnay 2026 |
| Vinícola | Casa Valduga |
| Safra | |
| País | Brasil |
| Região | Serra do Sudeste |
| SubRegião | Encruzilhada do Sul |
| Tipo | branco |
| Castas | Chardonnay |
| Teor Alcoólico | 12,5% |
| Maturação | em tanques de aço inox |
| Temperatura de Serviço | 8 a 10 °C |
| Guarda | 2027 |
| Decanter | - |
| Premiações | |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

ERA é um dos vinhos mais exclusivos da Casa Valduga. Liberado apenas uma vez por ano e em quantidades muito limitadas, nasce de uma proposta de **mínima intervenção**, buscando o equilíbrio entre técnica e natureza. O resultado é um vinho que privilegia a expressão mais autêntica do **terroir**, da uva e a singularidade da safra, elaborado somente quando as condições da safra atingem o nível de excelência exigido pela vinícola. Na **safra 2026**, este Chardonnay é proveniente de vinhedos selecionados em **Encruzilhada do Sul**, na Serra do Sudeste, uma das regiões mais promissoras da viticultura brasileira. Ali, o clima mais seco, a ampla amplitude térmica e os solos bem drenados favorecem a produção de uvas de excelência. Os cachos foram colhidos manualmente e, ao chegar na vinícola, passam por uma vinificação tradicional em tanques de aço inoxidável, **sem** adição de SO₂.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha, límpido e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

aromas de pera, carambola e abacaxi, acompanhados por um delicado toque cítrico que remete a toranja



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

na boca, mostra-se fresco, succulento, com boa intensidade e persistência de sabores; um vinho de grande qualidade, que traduz com autenticidade a proposta do projeto ERA

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

oleginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

burrata ao pesto, couve-flor gratinada com queijo brie, salada Waldorf, frango assado inteiro com polentinha frita, filé de tilápia grelhado com molho cítrico, spaghetti ao vôngole



CULINÁRIA