

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Casa Valduga Gran Chardonnay 2023
<b>Vinícola</b>	Casa Valduga
<b>Safra</b>	2023
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>SubRegião</b>	Vale dos Vinhedos
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Chardonnay
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	12 meses em barricas e foudres de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12 °C
<b>Guarda</b>	2032
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	90 pts Revista Adegas

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Borgonha

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Sem sombra de dúvidas, o Gran Chardonnay da Casa Valduga é um dos melhores vinhos brancos do Brasil. <br />Vamos entender os motivos.<br />Primeiro: é o vinho branco mais importante da Casa Valduga, fruto das melhores parcelas de Chardonnay do produtor - todas no Vale dos Vinhedos. Sua produção, como poderíamos esperar, é bastante limitada.<br />Segundo: a elaboração é refinada. A colheita é manual e seletiva, seguida de maceração a frio, fermentação em temperatura controlada (finalizada em barricas) e posterior maturação em carvalho novo durante 12 meses.<br />Terceiro: é um branco cuja qualidade transborda da taça! Daqueles que nos deixam orgulhosos de saber que um vinho desse calibre é fruto da nossa terra.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo-palha, límpido e brilhante



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

notas de frutas tropicais e maduras, como abacaxi e carambola, envolvidas por nuances de chocolate branco e baunilha



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

vinho opulento, expressivo e complexo, super encorpado, mas com uma deliciosa acidez fazendo o contraponto

#### 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

#### 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