

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Valduga Gran Villa-Lobos Cabernet Sauvignon 2015
Vinícola	Casa Valduga
Safra	2015
País	Brasil
Região	D.O. Vale dos Vinhedos (Bento Gonçalves)
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho francês por 12 meses, e mais 18 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2027
Decanter	de 45 a 60 minutos
Premiações	Medalha de Ouro Challenge International du Vin Medalha de Ouro Bacchus - Madrid Grand Gold Wines of Brazil Awards 2020 4.3 estrelas Vivino

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Casa Valduga** dispensa apresentações no mundo do vinho. Premiada e reputada vinícola brasileira, é uma **referência** em todas as categorias, dos seus disputadíssimos espumantes aos tintos *premium*.
 Linha *super premium*, **somente vinificado em safras excepcionais**, o seu **Gran Villa-Lobos** é, para muitos, **o melhor Cabernet Sauvignon produzido no Brasil**. E isso é fácil de entender por quê.
 É um vinho, com o perdão do trocadilho, **afinadíssimo**.
 Nos aromas temos em primeiro plano frutas vermelhas maduras, com destaque para groselha e cassis, e especiarias doces como noz-moscada, cravo e canela. Mostra também notas tostadas e doces, de café, baunilha e chocolate amargo.
 Em boca impressiona pela robustez e vivacidade, com seus **taninos maduros** e **acidez vibrante**. Mostra todo o vigor da Cabernet com um toque do *terroir* brasileiro, com sua fruta madura, vermelha e negra, e notas herbáceas e de ervas aromáticas, além de **gostosa nuance abaunilhada**.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho-rubi límpido e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras, com destaque para groselha e cassis; especiarias doces como noz-moscada, cravo e canela; notas tostadas e doces, de café, baunilha e chocolate amargo

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado



Análise gustativa

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

impressiona pela robustez e vivacidade, com seus taninos maduros e acidez vibrante; mostra todo o vigor da Cabernet com um toque do *terroir* brasileiro, com sua fruta madura, vermelha e negra, e notas herbáceas e de ervas aromáticas, além de gostosa nuance abaunilhada

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

impressiona com uma paleta de ovelha assada ao forno escoltada por batatas rústicas ao alho e alecrim



CULINÁRIA