VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Valduga Gran Villa-Lobos Cabernet Sauvignon 2020
Vinícola	Casa Valduga
Safra	2020
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Vale dos Vinhedos
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2036
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	91 pts Revista Adega | 91 pts Descorchados | 91 pts Winart – The Magazine for Wine Lovers | Ouro - Catad'Or | Ouro - Grande Prova de Vinhos e Sucos do Brasil 2025

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Casa Valduga é uma vinícola referência, produzindo alguns dos vinhos mais icônicos do Brasil.

Na linha super premium, vinificada somente em safras excepcionais, o Gran Villa-Lobos é, para muitos, o melhor Cabernet Sauvignon brasileiro.

De fato, o vinho é afinadíssimo e apresenta uma verdadeira sinfonia de aromas e sabores!

Oriundo do Vale dos Vinhedos, esta versão do histórica colheita de 2020 mostra a plenitude de um dos melhores anos que a variedade já vivenciou na região. Sem dúvida alguma, esta é uma grande safra deste exemplar.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho-rubi límpido e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa — alta
DOÇURA	seco — doce
ACIDEZ	baixa — alta
TANINO	baixa — alta
CORPO	leve — encorpado
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, assim como notas de ervas aromáticas, além de uma gostosa nuance abaunilhada

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	oleoginosas, frutas, sobremesas, chocolate

DESCRIÇÃO: salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos