

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Casa Valduga Gran Villa-Lobos Cabernet Sauvignon 2020

Vinícola Casa Valduga

Safra 2020 País Brasil

Serra Gaúcha Região

SubRegião Vale dos Vinhedos

OgiT tinto

Castas Cabernet Sauvignon

Teor Alcoólico 14,5%

18 meses em barricas de carvalho francês Maturação

Temperatura de

16 a 18 °C Serviço

Guarda 2034

Decanter 30 a 45 minutos

Premiações

VEDANTE

TACA





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 DESCRIÇÃO Análise visual vermelho-rubi límpido e brilhante **INTENSIDADE** baixa **EVOLUÇÃO** primário terciário Análise olfativa frutas vermelhas e negras maduras, com destaque para DESCRIÇÃO groselha e cassis, adicionadas de especiarias doces como noz-moscada, cravo e canela e notas de café, baunilha e chocolate amargo INTENSIDADE baixa **DOCURA** ACIDEZ TANINO CORPO encorpado Análise gustativa **PERSISTÊNCIA** impressiona pela robustez e vivacidade, com seus taninos maduros e acidez vibrante: mostra todo o **DESCRIÇÃO** 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 peixe crustáceo suíno ave **CARNES** cordeiro gado caça curada QUEIJOS frescos moles médios duros DA TERRA cogumelos hortaliças legumes cereais **AMIDOS** tubérculos risotos polenta CULINÁRIA **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