

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Casa Valduga Leopoldina Gran Chardonnay 2018
<b>Vinícola</b>	Casa Valduga
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	D.O. Vale dos Vinhedos (Bento Gonçalves)
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	100% Chardonnay
<b>Teor Alcoólico</b>	14.5%
<b>Maturação</b>	10 meses em barricas de carvalho romeno e francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	10° a 12°
<b>Guarda</b>	até 2028
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Montrachet

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Quero começar esse texto falando, sem qualquer recebimento, que **Leopoldina Gran Chardonnay DO** é um dos melhores vinhos brancos do Brasil (qual é o melhor). Essa safra 2018 então, está pra lá de especial!

Dito isso, vamos entender os motivos que afetam esse status, comparados por críticos profissionais e entusiastas de plantações.

Primeiro: é o **vinho branco mais importante** da Casa Valduga - e conseqüência fruto das melhores parcelas de Chardonnay do produtor - todas as oriundas do Vale dos Vinhedos. Sua produção, como poderíamos esperar, é bastante limitada.

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 - parte comprovada de florestas romenas, parte de borgonha francesa - durante um período de 10 meses.

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 de média intensidade com reflexos dourados

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas tropicais maduras, como abacaxi, pêssego e banana, junto a notas de chocolate branco, avelãs e baunilha

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### 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



### CULINÁRIA

linguado gratinado, escargot au beurre bourguignonne, lagosta à thermidor, fondue de queijo, risoto de funghi porcini e trufas brancas, sobrepaleta suína grelhada com molho béarnaise, pappardelle ao molho de moranga, tomilho e camarões