

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Valduga Naturelle Moscatel
Vinicola	Casa Valduga
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
Tipo	espumante
Castas	Moscato Giallo
Teor Alcoólico	7,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	90 pts Guia Descorchados

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Casa Valduga é sinônimo de qualidade — e, quando o assunto é espumante, é uma verdadeira referência nacional. Aqui, tudo é feito com cuidado: vinhedos com rendimento controlado e vinificação apoiada em tecnologia de ponta. Este Moscatel é elaborado 100% com Moscato Giallo do Vale dos Vinhedos, seguindo o método Asti, que preserva ao máximo os aromas e a refrescância da uva. O resultado? Um espumante leve, intenso nos aromas e perfeito para quem busca um Moscatel bem executado.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário
DESCRIÇÃO



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa
DESCRIÇÃO

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO castanhas carameladas, frutas desidratadas, tábua de queijos não-envelhecidos, sobremesas em geral