

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Casa Valduga Naturelle Moscatel
<b>Vinícola</b>	Casa Valduga
<b>Safra</b>	N.V.
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	Moscato Giallo
<b>Teor Alcoólico</b>	7,5%
<b>Maturação</b>	em tanques de aço inox
<b>Temperatura de Serviço</b>	6 a 8 °C
<b>Guarda</b>	2028
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	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	DESCRISÃO	
 Análise olfativa	INTENSIDADE	baixa  alta
	EVOLUÇÃO	primário  terciário
	DESCRISÃO	
 Análise gustativa	INTENSIDADE	baixa  alta
	DOÇURA	seco  doce
	ACIDEZ	baixa  alta
	TANINO	baixa  alta
	CORPO	leve  encorpado
	PERSISTÊNCIA	curta  longa
	DESCRISÃO	

CARNES 

QUEIJOS 

DA TERRA 

AMIDOS 

TEMPEROS 

DOCES 

## CULINÁRIA

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