

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                        |                                      |
|------------------------|--------------------------------------|
| Vinho                  | Casa Valduga Naturelle Moscatel Rosé |
| Vinícola               | Casa Valduga                         |
| Safra                  | N.V.                                 |
| País                   | Brasil                               |
| Região                 | Serra Gaúcha                         |
| Tipo                   | espumante                            |
| Castas                 | Moscato Branco e Moscato de Hamburgo |
| 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 Rosé é elaborado Moscato Giallo e Moscato de Hamburgo 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    | INTENSIDADE  | baixa     | alta        |            |
|  Análise olfativa  | EVOLUÇÃO   | primário  | terciário   |            |
|   | DESCRIÇÃO  |           |             |            |
|   | INTENSIDADE  | baixa     | alta        |            |
|   | DOÇURA   | seco      | doce        |            |
|   | ACIDEZ   | baixa     | alta        |            |
|  Análise gustativa | 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  |
| DESCRIÇÃO   | castanhas carameladas, frutas desidratadas, tábua de queijos não-envelhecidos, sobremesas em geral |           |             |            |

## CULINÁRIA