

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Valduga Premium Brut
Vinícola	Casa Valduga
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Serra do Sudeste
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay e Pinot Noir
Teor Alcoólico	12%
Maturação	24 meses sobre as leveduras em caves subterrâneas
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	90 pts Guia Descorchados   Ouro Vinum Concurso de Vinos y Licores   Ouro Vinalies Internationales 2024   Ouro Catad'Or 2024   Ouro Concurso do Espumante Brasileiro

VEDANTE



Natural

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A linha Premium da Casa Valduga é composta por itens espetaculares em sua faixa de preço.<br /><br />Este premiado espumante Brut foi concebido a partir de um corte com 70% de Chardonnay e 30% de Pinot Noir, uvas provenientes da região da Serra do Sudeste. Após a segunda fermentação na garrafa, pelo método tradicional, permaneceu 24 meses em autólise de leveduras nas caves subterrâneas.

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						



CULINÁRIA

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 robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos