

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Valduga Premium Nature
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 de autólise
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	92 pts Guia Descorchados   92 pts Revista Adega   Ouro Brazil Wine Challenge 2024   Ouro Vinalies Internationales 2024   Ouro Concurso do Espumante Brasileiro

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Este multi-premiado espumante da Casa Valduga é um item espetacular em sua faixa de preço!  
O Casa Valduga Premium Nature foi concebido a partir de um corte entre 80% de Chardonnay e 20% de Pinot Noir, uvas provenientes da região da Serra do Sudeste, passando por um período mínimo de 24 meses de autólise.  
Sua imponente apresentação, demonstra a grandeza e imponência dos exemplares elaborados pelo Método Tradicional.

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