

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	INTENSIDADE	baixa	alta
 Análise olfativa	EVOLUÇÃO	primário	terciário
	DESCRIPÇÃO		
	INTENSIDADE	baixa	alta
	DOÇURA	seco	doce
	ACIDEZ	baixa	alta
 Análise gustativa	TANINO	baixa	alta
	CORPO	leve	encorpado
	PERSISTÊNCIA	curta	longa
	DESCRIPÇÃO		

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