

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Casa Valduga Premium Rosé
<b>Vinícola</b>	Casa Valduga
<b>Safra</b>	N.V.
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra do Sudeste
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	Chardonnay e Pinot Noir
<b>Teor Alcoólico</b>	12%
<b>Maturação</b>	24 meses sobre as leveduras em caves subterrâneas
<b>Temperatura de Serviço</b>	6 a 8 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	91 pts Guia Descorchados   91 pts Revista Adega   Ouro Vinum Concurso de Vinos y Licores   Ouro Cata'd'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.  
 Este premiado espumante Brut Rosé 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	
	INTENSIDADE	baixa <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> <span style="background-color: #f0f0f0; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> <span style="background-color: #f5f5f5; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> <span style="background-color: #f8f8f8; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> <span style="background-color: #f9f9f9; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> alta
Análise olfativa	EVOLUÇÃO	primário <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> <span style="background-color: #f0f0f0; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> <span style="background-color: #f5f5f5; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> <span style="background-color: #f8f8f8; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> <span style="background-color: #f9f9f9; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> terciário
	INTENSIDADE	baixa <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> <span style="background-color: #f0f0f0; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> <span style="background-color: #f5f5f5; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> <span style="background-color: #f8f8f8; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> <span style="background-color: #f9f9f9; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> alta
	DOÇURA	seco <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> <span style="background-color: #f0f0f0; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> <span style="background-color: #f5f5f5; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> <span style="background-color: #f8f8f8; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> <span style="background-color: #f9f9f9; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> doce
	ACIDEZ	baixa <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> <span style="background-color: #f0f0f0; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> <span style="background-color: #f5f5f5; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> <span style="background-color: #f8f8f8; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> <span style="background-color: #f9f9f9; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> alta
Análise gustativa	TANINO	baixa <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> <span style="background-color: #f0f0f0; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> <span style="background-color: #f5f5f5; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> <span style="background-color: #f8f8f8; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> <span style="background-color: #f9f9f9; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> alta
	CORPO	leve <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> <span style="background-color: #f0f0f0; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> <span style="background-color: #f5f5f5; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> <span style="background-color: #f8f8f8; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> <span style="background-color: #f9f9f9; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> encorpado
	PERSISTÊNCIA	curta <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> <span style="background-color: #f0f0f0; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> <span style="background-color: #f5f5f5; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> <span style="background-color: #f8f8f8; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> <span style="background-color: #f9f9f9; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span> longa
	DESCRIÇÃO	

## CULINÁRIA

CARNES	peixe <span style="background-color: #f9f9f9; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span>	crustáceo <span style="background-color: #f9f9f9; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span>	ave <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span>	suíno <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span>
	cordeiro <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span>	gado <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span>	caça <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span>	curada <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span>

QUEIJOS	frescos <span style="background-color: #f9f9f9; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span>	moles <span style="background-color: #f9f9f9; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span>	médios <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span>	duros <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span>
---------	--	--	---	--

DA TERRA	hortaliças <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span>	legumes <span style="background-color: #f9f9f9; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span>	cereais <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span>	cogumelos <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span>
----------	---	--	--	--

AMIDOS	massas <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span>	risotos <span style="background-color: #f9f9f9; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span>	polenta <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span>	tubérculos <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span>
--------	---	--	--	---

TEMPEROS	pimentas <span style="background-color: #f9f9f9; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span>	ervas <span style="background-color: #f9f9f9; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span>	especiarias <span style="background-color: #f9f9f9; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span>	aromáticos <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span>
----------	---	--	--	---

DOCES	oleoginosas <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span>	frutas <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span>	sobremesas <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span>	chocolate <span style="background-color: #e0e0e0; width: 10px; height: 10px; display: inline-block;"></span>
-------	--	---	---	--

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