

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Casa Valduga Sur Lie
<b>Vinícola</b>	Casa Valduga
<b>Safra</b>	N.V
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	80% Chardonnay e 20% Pinot Noir
<b>Teor Alcoólico</b>	12%
<b>Maturação</b>	30 meses sur lie + estágio de 10% do vinho em barricas de carvalho francês de baixa tostagem
<b>Temperatura de Serviço</b>	6° a 8°C
<b>Guarda</b>	2035
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	93 pts Alistair Cooper MW   92 pts Guia Descorchados   92 pts Revista Adegas   Gran Ouro Wines of Brazil Awards 2020   Ouro Brazil Wine Challenge

## VEDANTE



Champagne

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Espumante de qualidade excepcional frente ao seu preço, o Casa Valduga Sur Lie Nature já faturou valiosas premiações, se consolidando como um dos melhores espumantes da América Latina! É um exemplar diferenciado em inúmeros aspectos. O principal deles é o fato de ser engarrafado “sur lie” — ou seja, junto com as leveduras. Sem *dégorgement*, temos uma vantagem interessante: enquanto ele não for aberto, continua amadurecendo e ganhando complexidade! O segundo diferencial vem na qualidade da elaboração da Casa Valduga. Os vinhedos têm rendimento cuidadosamente controlado, e toda a vinificação utiliza tecnologia de ponta. 80% Chardonnay e 20% Pinot Noir compõe o blend base, que ganha o acréscimo de 10% de vinhos que estagiaram em barrica de carvalho francês de baixa tostagem por 10 meses. A segunda fermentação é realizada em garrafa e o vinho estagia por um período mínimo de 30 meses antes de ser lançado no mercado. Como é do tipo Nature, não há acréscimo do licor de expedição. O cuidado na elaboração também se nota na apresentação: a bonita garrafa é numerada, com fechamento metálico em alto-relevo, e a *tag* com o detalhamento técnico do produto traz a assinatura do enólogo-chefe da vinícola, João Valduga.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

**DESCRIÇÃO** dourado de média intensidade com perlage abundante de borbulhas finas









### Análise olfativa

**INTENSIDADE** baixa  alta  
**EVOLUÇÃO** primário  terciário

**DESCRIÇÃO** notas de carambola e ameixa amarela se misturam a frutos secos (amêndoas e nozes carameladas) e nuances autolíticas de brioche e pão torrado



### Análise gustativa

**INTENSIDADE** baixa  alta  
**DOÇURA** seco  doce  
**ACIDEZ** baixa  alta  
**TANINO** baixa  alta  
**CORPO** leve  encorpado  
**PERSISTÊNCIA** curta  longa

### DESCRIÇÃO

entrega um conjunto estruturado, que esbanja mineralidade, mostrando ótima intensidade de sabor, onde novamente se destacam as frutas amarelas e de caroço; é um espumante que consegue unir a vivacidade de um vinho jovem com a complexidade de um mais madur



## CULINÁRIA

<b>CARNES</b>	 peixe	 crustáceo	 ave	 suíno
	 cordeiro	 gado	 caça	 curada
<b>QUEIJOS</b>	 frescos	 moles	 médios	 duros
<b>DA TERRA</b>	 hortaliças	 legumes	 cereais	 cogumelos
<b>AMIDOS</b>	 massas	 risotos	 polenta	 tubérculos
<b>TEMPEROS</b>	 pimentas	 ervas	 especiarias	 aromáticos
<b>DOCES</b>	 oleoginosas	 frutas	 sobremesas	 chocolate

**DESCRIÇÃO** peixes gordos (salmão, atum e bacalhau), lagosta, camarão, queijos como brie e camembert, risotos e massas com molhos brancos ou cítricos