

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Valduga Sur Lie
Vinícola	Casa Valduga
Safra	N.V
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
Tipo	espumante
Castas	80% Chardonnay e 20% Pinot Noir
Teor Alcoólico	12%
Maturação	30 meses sur lie + estágio de 10% do vinho em barricas de carvalho francês de baixa tostagem
Temperatura de Serviço	6° a 8°C
Guarda	2035
Decanter	-
Premiações	93 pts Alistair Cooper MW   92 pts Guia Descorchados   92 pts Revista Adega   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! Um exemplar diferenciado em inúmeros aspectos. O principal deles é o fato de ser engarrafado "sur lie" — ou seja, junto com as leveduras. Sem dégorgeon, 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-chefê 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

INTENSIDADE baixa  alta

DOÇURA seco  doce

ACIDEZ baixa  alta

TANINO baixa  alta

CORPO leve  encorpado

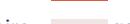
PERSISTÊNCIA curta  longa

### Análise gustativa

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 maduro

### DESCRIÇÃO

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