

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Casa Valduga Sur Lie Nature
<b>Vinícola</b>	Casa Valduga
<b>Safra</b>	N. V.
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Vale dos Vinhedos (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>	até 2035
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	94 pts Guia Descorchados   92 pts Revista Adegas (Best Buy)   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 faturou 94 pontos no Descorchados 2024, se consolidando como um dos melhores espumantes da América Latina!

É um espumante 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>	oleaginosas	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

