

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|--|
| Vinho | Casa Valduga Sur Lie Nature |
| Vinícola | Casa Valduga |
| Safra | N. V. |
| País | Brasil |
| Região | Vale dos Vinhedos (Serra Gaúcha) |
| Tipo | espumante |
| Castas | 80% Chardonnay e 20% Pinot Noir |
| Teor Alcoólico | 12% |
| Maturação | mínimo de 30 meses junto as leveduras 10% do blend amadurece em carvalho por 10 meses |
| Temperatura de Serviço | 6° a 8°C |
| Guarda | até 2025 |
| Decanter | - |
| Premiações | 94 pts Guia Descorchados 93 pts Catad'or Melhor Espumante pelo Método Tradicional |

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**, arrebata quatro categorias e se consolidou pela terceira vez como o **melhor espumante da América Latina!**

Além da categoria Melhor Espumante, o Sur Lie levou ainda os prêmios de Melhor Nature, Melhor Espumante pelo Método Tradicional e Melhor Vinho do Vale dos Vinhedos.

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.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO dourado de média intensidade com perlage abundante de borbulhas finas









Análise olfativa

INTENSIDADE baixa  alta
EVOLUÇÃO primário  terciário

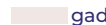


DESCRIÇÃO notas de carambola e ameixa amarela se misturam a frutos secos (amêndoas e nozes carameladas) e nuances autolíticas de brioche e pão torrado



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

| | | | | |
|----------|---|---|---|--|
| 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 |  oleaginosas |  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

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.