VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Valduga Sur Lie Nature Blanc
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	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	até 2035
Decanter	-
Premiações	94 pts Guia Descorchados | 92 pts Revista Adega (Best Buy) | Gran Ouro - Wines of Bazil 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

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

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