

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Valduga Sur Lie Rosé
Vinícola	Casa Valduga
Safra	N. V.
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Vale dos Vinhedos
Tipo	espumante
Castas	50% Chardonnay e 50% Pinot Noir
Teor Alcoólico	12%
Maturação	mínimo de 30 meses junto às leveduras + a maturação até a abertura da garrafa
Temperatura de Serviço	6°C a 8°C
Guarda	2035
Decanter	-
Premiações	93 pts Guia Descorchados 92 pts Revista Adega

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A versão rosé do reputado Casa Valduga Sur Lie também merece destaque na sua adega.

A principal diferença para seu primogênito é a proporção do corte, composto por 50% Chardonnay e 50% Pinot Noir, com estágio de 10% do vinho base em barricas de carvalho francês. De produção limitada, as garrafas permanecem por 30 meses nas caves subterrâneas da vinícola. Além disso, o fato de ser um sur lie nature, ou seja, não sofrer dégorgement e muito menos adição de licor de expedição, faz com que este espumante esbanje um excelente potencial de evolução, onde o tempo de maturação em garrafa fica a cargo de cada um. Não à toa foi eleito o melhor exemplar do Vale dos Vinhedos pelo Guia Descorchados 2021.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rosé casca de cebola

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

as notas das leveduras estão bem presentes, lembrando brioche e pão fresco; junto vem bastante fruta vermelha, de caráter silvestre, com nuances de framboesas, pitanga e romã

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

impressiona pelo frescor e pela energia do conjunto, que parece pulsar a cada gole; a textura cremosa é a cereja do bolo, que equilibra tudo e nos brinda com um verdadeiro deleite para o palato

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

robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos



CULINÁRIA