

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

#### DESCRÍÇÃO

rosé casca de cebola

### Análise olfativa

#### DESCRÍÇÃO

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

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

### Análise gustativa

#### DESCRÍÇÃO

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

oleaginosas	frutas	sobremesas	chocolate
-------------	--------	------------	-----------

### CULINÁRIA

#### DESCRÍÇÃO

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