VINUM·DAY
est. 2014

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	até 2025
Decanter	-
Premiações	92 pts Guia Descorchados | 91 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

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
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

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