

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Luiz Valduga
Vinícola	Casa Valduga
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Vale dos Vinhedos (Serra Gaúcha)
Tipo	tinto
Castas	-não informado pelo produto-
Teor Alcoólico	14%
Maturação	-não informada pelo produtor-
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Primeiro vinho de exceção de Valduga, é uma homenagem ao patriarca da família no Brasil. Sua elaboração é repleta de mistérios, mas a própria vinícola ou define como o “vinho mais expressivo” da sua história. O que sabe é que é uma mescla das melhores variedades dos melhores safras já produzidas pela Valduga. Sua apresentação é de tirar o fôlego, mas é o que mostra na taça que inebria os sentidos e nos faz rever conceitos. Simplesmente fantástico!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso com halos violáceos

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

é um vinho que evolui muito taça, revelando suas nuances em camadas frutadas (ameixa, cereja e cassis), especiadas (alcaçuz, anis) e torradas (café, chocolate amargo e tostado)

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO

encorpado, mostra taninos granulados e uma excelente acidez, com sabores complexos, que acompanham a paleta aromática, encerrando com um final muito persistente

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	oleginosas	frutas	sobremesas	chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO ótimo vinho de meditação, pode acompanhar refeições longas e com preparos diversos, de preferência à base de carnes vermelhas