

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Maria Valduga Brut (com estojo)
Vinícola	Casa Valduga
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Vale dos Vinhedos
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay e Pinot Noir
Teor Alcoólico	12.5%
Maturação	60 meses de Autólise em Cave
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	até 2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Elaborado em homenagem à matriarca da família, grande apreciadora do método tradicional, o **Maria Valduga** é o espumante ícone desta vinícola. Sua garrafa com detalhes em alto-relevo é um espetáculo a parte, apresentando com destaque o nome da célebre mulher.

Tamanho apreço se reflete em tão elegante exemplar. Elaborado com **as melhores uvas Chardonnay e Pinot Noir do Vale dos Vinhedos**, colhidas a mão, é fermentado a temperatura controlada, com posterior estágio de 10% do vinho base de Chardonnay por 12 meses em barricas de carvalho francês. Após *assemblage*, fermenta nas próprias garrafas até atingir o caráter **brut**, permanecendo em **autólise** por 60 meses nas caves subterrâneas. Exemplar complexo, sua cremosidade é um show a parte, apresentando *perlage* fino e persistente, aliados a um *bouquet* elegante e intenso.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

límpido e brilhante, de coloração amarelo palha; possui perlage fino e persistente, culminando em uma nobre e imponente coroa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

bouquet elegante e intenso com notas de frutas em calda, remetendo principalmente à pera e maçã; os aromas de brioche amanteigados e pão delicadamente tostados expressam a complexidade adquirida durante a lenta maturação deste espumante

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

complexo, de cremosidade incomparável, mantém vigoroso frescor, que dá suporte à sua grande intensidade, rematado por um magnífico retrogosto, onde se evidenciam as notas evolutivas

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

DESCRIÇÃO

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



CULINÁRIA