VINUM·DAY
est. 2014

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

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

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

Análise gustativa

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

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