

## 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

#### DESCRÍÇÃO

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

#### DESCRÍÇÃO

*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

#### CORPO

leve  encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta  longa

### Análise gustativa

#### DESCRÍÇÃO

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

 oleoginosas	 frutas	 sobremesas	 chocolate
---	--	--	---

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

### CULINÁRIA