

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Valduga 130 Blanc de Blancs
Vinícola	Casa Valduga
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Vale dos Vinhedos
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	12%
Maturação	36 meses de Autólise em Cave
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	93 pts Guia Descorchados 93 pts Revista Adega 91 pts Alistar Cooper MW by Catad'Or Ouro - VinAgora International Wine Competition 2021 Ouro - Vinus Concurso Internacional de Vinos y Licores Ouro - Vinalies Internationales 2020 Ouro - Citadelles du Vin 2020

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Em 2005, decidida a elaborar o espumante ícone do Brasil a Casa Valduga homenageou os 130 anos da chegada da família Valduga ao Brasil, e elaborou o Brut 130. Em 2016 são lançadas as versões Blanc de Blanc e Blanc de Noir, espumantes que apresentam a mais elegante expressão de cada varietal.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

coloração amarelo palha e um fino perlage



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

revela grande intensidade e elegância, com perfeita harmonia entre as notas frutadas e as finas nuances amanteigadas e de brioche

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

a delicadeza da Chardonnay se transforma em um espumante único, com excelente cremosidade e frescor

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

peixes, frutos do mar, risotos, culinária japonesa e mediterrânea



CULINÁRIA

