

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Casa Valduga 130 Blanc de Blancs
<b>Vinícola</b>	Casa Valduga
<b>Safra</b>	N.V.
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>SubRegião</b>	Vale dos Vinhedos
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	Chardonnay
<b>Teor Alcoólico</b>	12%
<b>Maturação</b>	36 meses de Autólise em Cave
<b>Temperatura de Serviço</b>	6 a 8 °C
<b>Guarda</b>	2028
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	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



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa      alta

#### DOÇURA

seco      doce

#### ACIDEZ

baixa      alta

#### TANINO

baixa      alta

#### 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

