

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Valduga 130 Brut
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	36 meses de Autólise em Cave
Temperatura de Serviço	6° a 8°C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	93 pts Guia Descorchados 92 pts Revista Adega 91 pts International Wine Challenge 90 pts Alistar Cooper MW by Catad'Or Bacchus de Oro - Concurso Bacchus Ouro - Catad'Or Ouro - Vinalies Internationales Ouro - Wines of Brazil Awards Ouro - Vinus Concurso Internacional de Vinos y Licores

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Pode-se dizer que existe um antes e depois da Casa Valduga 130 Brut. Elaborado para celebrar os 130 da família Valduga no Brasil, este espumante logo se tornou o carro-chefe da vinícola, após faturar a medalha de ouro no concurso de borbulhas mais importante do mundo: o Effervescents Du Monde.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO amarelo dourado claro com perlage fino, elegante, constante e persistente

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO frutas cítricas e tropicais frescas e maduras em sintonia com as tradicionais notas do processo champenoise – frutas secas, sementes tostadas, fermento e um leve toque de brioche

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO um frescor único frente a uma encantadora cremosidade, em um volume de boca que impressiona, persistindo por longos segundos no retrogosto

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 Pratos frios, peixes, carnes brancas, queijos jovens, massas com molhos leves.



CULINÁRIA

