

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Valduga Gran Villa-Lobos Cabernet Sauvignon 2020
Vinícola	Casa Valduga
Safra	2020
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Vale dos Vinhedos
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Casa Valduga é uma vinícola referência, produzindo alguns dos vinhos mais icônicos do Brasil.

Na linha super premium, vinificada somente em safras excepcionais, o Gran Villa-Lobos é, para muitos, o melhor Cabernet Sauvignon brasileiro.

De fato, o vinho é afinadíssimo e apresenta uma verdadeira sinfonia de aromas e sabores!

Oriundo do Vale dos Vinhedos, esta versão do histórica colheita de 2020 mostra a plenitude de um dos melhores anos que a variedade já vivenciou na região. Sem dúvida alguma, esta é uma grande safra deste exemplar.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho-rubi límpido e brilhante

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, com destaque para groselha e cassis, adicionadas de especiarias doces como noz-moscada, cravo e canela e notas de café, baunilha e chocolate amargo

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

impressiona pela robustez e vivacidade, com seus taninos maduros e acidez vibrante; mostra todo o vigor da Cabernet com um toque do terroir brasileiro, com sua fruta madura, vermelha e negra, assim como notas de ervas aromáticas, além de uma gostosa nuance abaunilhada

CARNES		peixe		crustáceo		ave		suíno
		cordeiro		gado		caça		curada
QUEIJOS		frescos		moles		médios		duros
	DA TERRA		hortaliças		legumes		cereais	
AMIDOS		massas		risotos		polenta		tubérculos
TEMPEROS		pimentas		ervas		especiarias		aromáticos
DOCES		oleoginosas		frutas		sobremesas		chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos