

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Casa Valduga Premium Brut
<b>Vinícola</b>	Casa Valduga
<b>Safra</b>	N.V.
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra do Sudeste
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	Chardonnay e Pinot Noir
<b>Teor Alcoólico</b>	12%
<b>Maturação</b>	24 meses sobre as leveduras em caves subterrâneas
<b>Temperatura de Serviço</b>	6 a 8 °C
<b>Guarda</b>	2029
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	91 pts Guia Descorchados   90 pts Revista Adegas   Ouro - Concurso do Espumante Brasileiro   Ouro - Catad'Or   Ouro - Vinalies Internationales 2024   Ouro - Vinus Argentina

### VEDANTE



Natural

### TAÇA



Flute

### APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A linha Premium da Casa Valduga é composta por itens espetaculares em sua faixa de preço.

Este premiado espumante Brut foi concebido a partir de um corte com 70% de Chardonnay e 30% de Pinot Noir, uvas provenientes da região da Serra do Sudeste. Após a segunda fermentação na garrafa, pelo método tradicional, permaneceu 24 meses em autólise de leveduras nas caves subterrâneas.

### ANÁLISE SENSORIAL

<b>Análise visual</b>	DESCRIÇÃO
<b>Análise olfativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>EVOLUÇÃO <span style="float: right;">primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>
<b>Análise gustativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>DOÇURA <span style="float: right;">seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</span></p> <p>ACIDEZ <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>TANINO <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>CORPO <span style="float: right;">leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</span></p> <p>PERSISTÊNCIA <span style="float: right;">curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>

<b>CULINÁRIA</b>	CARNES	<input checked="" type="checkbox"/> peixe	<input checked="" type="checkbox"/> crustáceo	<input type="checkbox"/> ave	<input type="checkbox"/> suíno
		<input type="checkbox"/> cordeiro	<input type="checkbox"/> gado	<input type="checkbox"/> caça	<input type="checkbox"/> curada
	QUEIJOS	<input checked="" type="checkbox"/> frescos	<input checked="" type="checkbox"/> moles	<input type="checkbox"/> médios	<input type="checkbox"/> duros
	DA TERRA	<input type="checkbox"/> hortaliças	<input checked="" type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input type="checkbox"/> cogumelos
	AMIDOS	<input type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input type="checkbox"/> polenta	<input type="checkbox"/> tubérculos
	TEMPEROS	<input checked="" type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input checked="" type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
	DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate
DESCRIÇÃO	robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos				