

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Casa Valduga Sur Lie Nature Rosé
<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>	50% Chardonnay e 50% Pinot Noir
<b>Teor Alcoólico</b>	12%
<b>Maturação</b>	mínimo de 30 meses junto às leveduras + a maturação até a abertura da garrafa
<b>Temperatura de Serviço</b>	6°C a 8°C
<b>Guarda</b>	até 2025
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	93 pts Guia Descorchados   92 pts Revista Adega

## VEDANTE



Champagne

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A versão *rosé* do reputado Casa Valduga Sur Lie também merece destaque na sua adega.

A principal diferença para seu primogênito é a proporção do corte, composto por 50% Chardonnay e 50% Pinot Noir, com estágio de 10% do vinho base em barricas de carvalho francês. De produção limitada, as garrafas permanecem por 30 meses nas caves subterrâneas da vinícola. Além disso, o fato de ser um *sur lie nature*, ou seja, não sofrer *dégorgement* e muito menos adição de licor de expedição, faz com que este espumante esbanje um excelente potencial de evolução, onde o tempo de maturação em garrafa fica a cargo de cada um. Não à toa foi eleito o melhor exemplar do Vale dos Vinhedos pelo Guia Descorchados 2021.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rosé casca de cebola

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

as notas das leveduras estão bem presentes, lembrando brioche e pão fresco; junto vem bastante fruta vermelha, de caráter silvestre, com nuances de framboesas, pitanga e romã

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

#### DESCRIÇÃO

impressiona pelo frescor e pela energia do conjunto, que parece pulsar a cada gole; a textura cremosa é a cereja do bolo, que equilibra tudo e nos brinda com um verdadeiro deleite para o palato

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		oleginosas		frutas		sobremesas		chocolate



### CULINÁRIA

DESCRIÇÃO robaló gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos