

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Maria Valduga Brut (com estojo)
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	60 meses de Autólise em Cave
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	até 2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Elaborado em homenagem à matriarca da família, grande apreciadora do método tradicional, o **Maria Valduga** é o espumante ícone desta vinícola. Sua garrafa com detalhes em alto-relevo é um espetáculo a parte, apresentando com destaque o nome da célebre mulher.

Tamanho apreço se reflete em tão elegante exemplar. Elaborado com **melhores uvas Chardonnay e Pinot Noir do Vale dos Vinhedos**, colhidas a mão, é fermentado a temperatura controlada, com posterior estágio de 10% do vinho base de Chardonnay por 12 meses em barricas de carvalho francês. Após *assemblage*, fermenta nas próprias garrafas até atingir o caráter **brut**, permanecendo em **autólise por 60 meses** nas caves subterrâneas. Exemplar complexo, sua cremosidade é um show a parte, apresentando *perlage* fino e persistente, aliados a um *bouquet* elegante e intenso.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO límpido e brilhante, de coloração amarelo palha; possui perlage fino e persistente, culminando em uma nobre e imponente coroa

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO *bouquet* elegante e intenso com notas de frutas em calda, remetendo principalmente à pera e maçã; os aromas de brioche amanteigados e pão delicadamente tostados expressam a complexidade adquirida durante a lenta maturação deste espumante

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO complexo, de cremosidade incomparável, mantém vigoroso frescor, que dá suporte à sua grande intensidade, rematado por um magnífico retrogosto, onde se evidenciam as notas evolutivas

CARNES peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS frescos moles médios duros

DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES oleginosas frutas sobremesas chocolate

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