



CASA VALDUGA
DESDE 1875

**Casa Valduga Amante
Rosé de Malbec Brut**



Origem: Serra do Sudeste – Encruzilhada do Sul / RS - Brasil

Processo: Champenoise: elaboração do vinho base, engarrafamento e refermentação do vinho em garrafas de espumante, temperatura controlada na cave em 12°C, maturação por 10 meses ocorrendo autólise de leveduras, remuage em pupitres, degorgement, arrolhamento e rotulagem.

Análise do produtor

Visão: rosado claro e cristalino, perlage fina e constante.

Olfato: intenso e equilibrado, lembrando frutas vermelhas como morangos frescos e cassis.

Paladar: Elegante, com agradável frescor e boa persistência gustativa, confirmando as notas aromáticas do olfato.

Consumo: 4 – 6 °C.

Harmonização: pratos leves, saladas e canapés.

- **Análise sensorial**
- **Características da rolha:** cortiça aglomerada tipo corona com duas lâminas de cortiça normal. Relativamente longa e de boa qualidade. Sem defeitos visuais e/ou aromáticos. Expandiu rapidamente após sua extração da garrafa.



- **Características visuais:** linda coloração rosada que transita entre o cereja e o salmão, mais puxada para o cereja. Límpido, brilhante e de expressiva vivacidade. O perlage, assim como o Casa Valduga Gran Reserva Extra Brut, não se mostrou tão expressivo e desenvolvido, apesar de que as poucas bolhas que apareceram (logo no início do serviço) mostraram-se bem fininhas e delicadas.
- **Características olfativas:** nariz de ataque intenso, muito delicado e agradável com frutas vermelhas frescas silvestres em profusão (cerejas, framboesas e morangos) com maior prevalência para os morangos e as framboesas (tanto nos aromas de boca quanto no nariz). Delicioso.
- **Características gustativas / táteis:** na boca mostrou mais estrutura e refrescância que o Gran Reserva, mas não menos finesse e elegância. Apesar do visual a espuma mostrou muito bom mousse na boca, cremoso e com palato discretamente untuoso. Acidez refrescante com boa e agradável percepção dos açúcares residuais. Paladar igualmente focado nas frutas vermelhas silvestres. Final leve, macio e muito persistente.
- **Nota:** delicioso espumante.