

## Espumante Maria Valduga



**Origem:** Vale dos Vinhedos – Bento Gonçalves / RS – Brasil

Em 1875, quando os primeiros Valduga aportaram em terras brasileiras, jamais poderiam imaginar que em pouco mais de um século seus descendentes iriam criar a Jóia do Espumante Brasileiro.

Idealizadora do sonho de elaborar espumantes no Brasil apenas pelo método champenoise - segundo a tradição da região de Champagne na França -, a matriarca da família recebe como homenagem o espumante Maria Valduga.

De excelente cremosidade, com perlage fino e persistente, o espumante resulta não apenas da seleção das melhores uvas Chardonnay e Pinot Noir do Vale dos Vinhedos, como também da evolução no silêncio e na penumbra das caves subterrâneas por quatro anos.

Champenoise: elaboração do vinho base, engarrafamento e refermentação do vinho em garrafas de espumante, temperatura controlada na cave em 12°C. Permanece após a refermentação em garrafa por 48 meses ocorrendo autólise de leveduras, remuage em pupitres, degorgement, arrolhamento e rotulagem.

**Safra:** 2006

**Variedade:** Chardonnay | Pinot Noir

**Envelhecimento/Autólise:** 48 meses

**Proposta:** Espumante límpido e brilhante, de coloração amarelo palha. Possui perlage fino e persistente culminando em uma nobre e generosa coroa. 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. Em boca possui excelente complexidade gustativa, com acidez equilibrada e ótimo frescor. Apresenta alta cremosidade, ampla intensidade, persistência.

**Valor de mercado em outubro de 2011:** R\$ 165,00 (com o estojo (que agrega mais R\$ 15,00 ao valor final do produto)).

- **Análise sensorial**
- **Características visuais:** coloração amarela palha de bolhas bem fininhas e delicadas que sobem lentamente à superfície da taça. A espuma mostrou muito boa expressão e desenvoltura no visual.
- **Características olfativas:** logo no início da prova mostrou-se muito aromático, com nuances amanteigadas (biscoito, brioche) no primeiro plano e delicadas notas de frutas de polpa branca no fundo.
- **Características gustativas / táteis:** boca de agulha finíssima e delicada. Acidez no ponto certo (que garante frescor e leveza de forma muito delicada). Discreta cremosidade que demonstra boa estrutura. Final macio e persistente.
- **Nota: 92 pontos**