



CASA VALDUGA GRAN CHARDONNAY DO 2021

	Vale dos Vinhedos		Chardonnay
	12 Meses Roble Francés		14%
	6 botellas		+ 10 años



Intensas notas de frutas tropicales maduras como piña y carambola envueltas por matices de chocolate blanco y vainilla. La barrica le da complejidad y elegancia. En boca, voluminoso y potente, de fina acidez. En retronasal muestra todo su complejo olfativo de fruta madura y elegantes notas de maderas finas. Tiene una larga persistencia.



CASA VALDUGA TERROIR SAUVIGNON BLANC 2022

	Campanha		Sauvignon Blanc
	Acero Inox		12,5%
	6 botellas		+ 5 años



Aroma cautivador, con notas frutales envueltas por delicados matices de ruda y finas hierbas. Destacan notas de frutas como guayaba y maracuyá, características del varietal. En boca, refrescante característico del Sauvignon Blanc, que destaca por su excelente acidez. De cuerpo y perfectamente equilibrado, llamativo y frutal.



CASA VALDUGA TERROIR CABERNET FRANC 2020

	Campanha		Merlot
	8 Meses Roble Francés 12 Meses en Bot		14 %
	6 botellas		+ 15 años



Las notas provenientes del roble son evidentes, notas de café y chocolate. Los matices de fruta madura también se presentan con notable intensidad, especialmente la ciruela negra. En boca, presenta una estructura elegante, donde la acidez y los taninos se equilibran perfectamente con el alcohol. El retrogusto es intenso, estando marcado por las notas provenientes del roble.



CASA VALDUGA PREMIUM NATURE

	Serra do Sudeste		80% Chardonnay 20% Pinot Noir
	24 Meses Sobre Lías		Alcohol 12% Azúcar Res 1,01 g/l
	6 botellas		+ 15 años



93 Puntos Guia Descorchados

Presenta un color amarillo pajizo con un perlage fino y continuo. El aroma complejo le aporta notas de frutas cítricas y almendras. En boca, la plenitud llega aportada por la franqueza de la fruta y la untuosidad de la maduración sobre levaduras. Temperatura de servicio de 6º a 8ºC.



CASA VALDUGA 130 BRUT BLANC DE BLANC NV

	Vale dos Venhedos		Chardonnay
	36 Meses Sobre Lías		Alcohol 12% Azúcar Res 9,5 g/l
	6 botellas		+ 15 años



Presenta una coloración amarilla pajiza y un perlage fino. El aroma revela una gran intensidad y elegancia, con una perfecta armonía entre las notas frutales y los finos matices mantecosos y de brioche. En boca la delicadeza se transforma en un vino espumoso único, con excelente cremosidad y frescura. Temperatura de servicio de 6º a 8ºC.



CASA VALDUGA 130 BRUT BLANC DE NOIR NV

	Vale dos Vinhedos		Pinot Noir
	36 Meses Sobre Lías		Alcohol 12% Azúcar Res 9,5 g/l
	6 botellas		+ 15 años



De color amarillo pajizo y un perlage fino y delicado. En nariz el bouquet es auténtico y complejo, con notas de manzana verde y pera en perfecta armonía con los matices de frutos secos y el delicado toque de flores oscuras. En boca la intensidad del Pinot Noir da como resultado un vino espumoso potente, con excelente cremosidad y frescura.





CASA VALDUGA 130 BRUT ROSE NV	
 Vale dos Venhedos	 Chardonnay Pinot Noir
 36 Meses Sobre Lías	 Alcohol 12% Azúcar Res 10,7 g/l
 6 botellas	 + 15 años
 Presenta una coloración salmón, con perlaje fino y delicado, formando una generosa corona. El aroma es expresivo, denotando frutas confitadas y licor de cerezas, a lo largo de las notas de cata de su maduración se revelan almendras y brioche. En boca destaca su cremosidad y elegancia junto con la acidez vibrante y jugosa, combinada con el retrogusto evidenciado por los toques mantecosos.	