



Casa Valduga

130 Brut Blanc de Blanc

Casa Valduga 130 så dagens lys i 2005, hvor familien Valduga besluttede at lave denne vinserie for at mindes, at det var 130 år siden familien ankom til Brasilien. I 2006 blev varianterne Blanc de Blanc og Blanc de Noir lanceret. Det er alle mousserende vine, som præsenterer det mest elegante udtryk for hver type.

Denne vin er lavet på den traditionelle metode og er produceret af 100% Chardonnay, der er dyrket i Vale dos Vinhedos i staten Rio Grande do Sul, der er den sydligste delstat i Brasilien.

Det er en flot mousserende vin med smuk strågul farve og fine bobler. Vinen byder på en elegant og intens frugtduft med perfekt harmoni mellem frugtnoter, let sødme og nuancer af smør. Det er elegant og helt uink mousserende vin med fantastisk friskhed kombineret med en lækker cremet smag efterfulgt af en blid og behagelig eftersmag.

Flaskerne bliver lagret i 36 måneder, inden de bliver sendt på markedet.

Denne mousserende vin er velegnet som velkomstdrink, til fisk, skaldyr, risotto, lette måltider eller bare til at nyde.

Det er en vin, der skal serveres afkølet, og den bør drikkes ung og frisk.

Priser

- 93 point ved Descorchados 2021
- Bronze ved International Wine Challenge 2021
- Gran Gold & 92 point ved Wines of Brazil Awards 2020
- Gran Gold ved Bacchus 2021
- Guld ved Vinalies Internationales 2020
- Guld ved Vinus Argentina 2021
- Sølv ved Les Citadelles du Vin 2021

Producent: Casa Valduga
Land: BR
Region: Vale dos Vinhedos
Type: Mousserende
Druer: 100% Chardonnay



Restsukker: 7,0 g/l
Volumen: 75 cl
Kolle: 6