



## Casa Valduga

### 130 Brut

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 druerne Chardonnay (70%) og Pinot Noir (30%), der er dyrket i Vale dos Vinhedos i staten Rio Grande do Sul, der er den sydligste delstat i Brasilien.

En lille del af vinen (ca. 8%) har været lagret 12 måneder på egetræsfade

Det er en flot mousserende vin med smuk gylden farve samt fine og fascinerende bobler. Vinen byder på en elegant og intens frugtduft med noter af tørret frugt, mandler og ristet brød. Det er en elegant mousserende vin med god fylde og skøn 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 kolde retter, fisk, lyst kød, lette pastaretter samt unge oste.

Det er en vin, der skal serveres afkølet, og den kan gemmes 5-8 år.

#### Priser

- 92 point ved Descorchados 2022 + 2023
- 94 point & 5 stjerner på [www.flaskehalsen.nu](http://www.flaskehalsen.nu) den 7. december 2023
- Bronze ved Decanter World Wine Awards 2022
- Bronze ved International Wine & Spirit Competition 2023
- Guld ved Challenge International du Vin 2023
- Guld ved Vinalies Internationales 2023
- Guld ved Vinus Argentina 2021



Producent: Casa Valduga  
Land: BR  
Region: Vale dos Vinhedos  
Type: Mousserende  
Druer: 70% Chardonnay og 30% Pinot Noir  
Restsukker: 9,0 g/l  
Volumen: 75 cl  
Kolle: 6