



Casa Valduga

Sur Lie 30 Meses, Blanc Nature

Casa Valduga Sur Lie er mousserende vin i sin mest rå og rene form. Den er lavet uden degorgement og dermed uden tilsætning af ekspeditionssprit efter degorgement. Fordi vinen ikke går igennem denne udtynding, sker autolysen af gær i den lukkede flaske. Det er den store forskel på denne fremgangsmåde, hvor vinen fortsætter sin ældning på ubestemt tid – og beslutningen om at afbryde denne proces er unik og eksklusiv. Denne beslutning vil afgøre tidspunktet for modning af vinen – og fastsættes i henhold til de givne præferencer.

Denne mousserende vin er produceret af druerne Chardonnay (80%) og Pinot Noir (20%), der er omhyggeligt udvalgt til denne vin. Druerne er dyrket i Vale dos Vinhedos i staten Rio Grande do Sul, der er den sydligste delstat i Brasilien.

Vinen har været lagret minimum 30 måneder i kælderen og ca. 10% af vinen har været lagret på franske egetræsfade.

Det er en lækker mousserende vin med fine bobler og flot strågul farve med et let sløret udtryk. Duften er yderst kompleks og elegant med god balance mellem noter af mandler (som er opnået under de 30 måneders modning i kælderen) og noter af friske, tropiske frugter. Smagen er cremet, men byder samtidig på både friskhed og god syre. Den er utrolig velafbalanceret og afsluttes med en fin, delikat og lang eftersmag.

Vinen er særdeles velegnet som aperitif, til festlige lejligheder samt lette madretter.

Den skal serveres afkølet og kan gemmes 5-8 år.

Priser

- 93 point ved Guia Descorchados Chile 2021 + 2022
- Gran Gold ved Wines of Brazil Awards 2020
- Guld ved Brazil Wine Challenge 2020
- Sølv ved Les Citadelles du Vin 2020

Producent: Casa Valduga
Land: BR
Region: Vale dos Vinhedos



Type: Mousserende
Druer: 80% Chardonnay og 20% Pinot Noir
Restsukker: < 2,0 g/l
Volumen: 75 cl
Kolle: 6