



Casa Valduga

Sur Lie 30 Meses, Rosé 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 udtanding, 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 (50%) og Pinot Noir (50%), 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 flot laksefarvet mousserende rosévin med fine bobler samt kompleks duft med noter af mandler (som er opnået under de 30 måneders modning i kælderen) og masser af røde frugter. Smagen er cremet og velafbalanceret med fantastisk friskhed og tilpas syre og afrundes af en lang og fin eftersmag med et delikat strejf af mandler.

Vinen er særdeles velegnet som aperitif, til festlige lejligheder samt salater og fiskeretter.

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

Priser

- 92 point ved Guia Descorchados Chile 2022 + 2023

Producent:	Casa Valduga
Land:	BR
Region:	Vale dos Vinhedos
Type:	Mousserende
Druer:	50% Chardonnay og 50% Pinot Noir
Restsukker:	< 2,0 g/l
Volumen:	75 cl



Kolli: 6