

LUIZ VALDUGA Corte 1

Casa Valduga presenta el vino más expresivo en la historia de la bodega, elaborado a partir de añadas y variedades secretas, en ediciones limitadas. Luiz Valduga es un homenaje al patriarca de la familia, quien con su trabajo y determinación transformó piedra, hierro y madera en un noble legado para la vitivinicultura del país.

Un vino de excepción, creado a partir de grandes historias. Añadas y variedades secretas en ediciones limitadas. Se recomienda decantar entre 40 y 60 minutos.

Tipo: Vino Tinto Seco

Varietal: Incógnito

Terroir: Terroir Brasileño

Temperatura de serviço: 16° a 20°C.

Harmonización: Familia, Amigos y Momentos Especiales Potencial de guarda de 15 a 20 años, siempre que se conserve en condiciones adecuadas para su plena evolución.

Vista: Límpido, de brillante e intensa coloración rubí con abundantes lágrimas.

Olfato: La personalidad de este extraordinario vino se revela a partir de la perfecta sinergia entre las notas provenientes del roble francés y los aromas frutales, dando lugar a un bouquet complejo y sofisticado. Las notas iniciales de frutos secos y especias, como el anís, se integran con delicados toques de frutas maduras como cereza y ciruela. Presenta gran evolución en copa, revelando notas ahumadas de café y tabaco.

Paladar: Un vino de excepción, obtenido a partir del ensamblaje de los mejores vinos de Casa Valduga, revela su plenitud en boca, donde expresa toda su elegancia. De gran personalidad, presenta una estructura envolvente, sustentada por taninos aterciopelados y perfectamente equilibrada con una fina acidez, dando como resultado un vino potente y armónico.



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/es/produtos/luiz-valduga-3/?safra=corte-1>