

LUIZ VALDUGA Corte 2



Algunos vinos cuentan historias. Este guarda una. Nacido de añadas y variedades mantenidas en secreto, elaborado en ediciones extremadamente limitadas. Más que una creación enológica, este vino es un profundo homenaje al patriarca de la familia. Un hombre que transformó piedra, hierro y madera en un sueño. Que moldeó, con esfuerzo y pasión, las bases de uno de los mayores legados de la vitivinicultura brasileña. Luiz Valduga es excepción, esencia y emoción en cada botella. Un tributo al coraje de comenzar y a la belleza de transformar.

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 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-2>