

LUIZ VALDUGA Corte 2



Alguns vinhos contam histórias. Este carrega uma. Fruto de safras e variedades mantidos em sigilo, elaborados em edições extremamente limitadas. Mais do que uma criação enológica, este vinho é uma homenagem profunda ao patriarca da família. Um homem que transformou pedra, ferro e madeira em um sonho. Que moldou, com esforço e paixão, as bases de um dos maiores legados da vitivinicultura brasileira. Luiz Valduga é exceção, essência e emoção em cada garrafa. Um tributo à coragem de começar e à beleza de transformar.

Um vinho de exceção, feito de grandes histórias. Safras e variedades secretos em edições limitadas. Recomenda-se o uso do decanter de 40 a 60 minutos

Tipo: Vinho Tinto Seco

Varietal: Incógnito

Terroir: Solo Brasileiro

Temperatura de serviço: 16° a 20°C.

Harmonização: Família, Amigos e Momentos Especiais Guarda de 15 a 20 anos. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.

Visão: Límpido, de brilhante e intensa coloração rubi com lágrimas abundantes.

Olfato: A personalidade deste fantástico vinho revela-se a partir da perfeita sinergia entre as notas provenientes do carvalho e os aromas frutados, resultando num bouquet complexo e sofisticado. As nuances iniciais de frutas secas e especiarias, como anis, reúnem-se aos delicados toques de frutas maduras, como cereja e ameixa. Apresenta grande evolução em taça, revelando notas defumadas, como café e tabaco.

Paladar: Vinho de exceção, obtido a partir do assemblage dos melhores vinhos da Casa Valduga, revela sua plenitude no paladar, onde expressa toda sua elegância. De grande personalidade, possui envolvente estrutura, alicerçada por taninos aveludados, perfeitamente equilibrados com a fina acidez, culminando em um vinho potente e harmônico.

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/pt/produtos/luiz-valduga/?safra=corte-2>