



Valdivieso Espumante Brut

Produtor: Viña Valdivieso

Um espumante no estilo brut, mas traz no aroma algo floral que quebra um pouco o cítrico e na boca uma mousse fresca e frutada que contrasta com o amargor e acidez sempre presentes nos espumantes. Por isso o deixa muito fácil de beber e versátil nas harmonizações. Um belo espumante elaborado sob a batuta de Valdivieso para brindar nas festividades do final do ano. Viva!!

Terroir

País: Chile

Região: Valle de Curicó

Uva: 50% Chardonnay, 20% Pinot Noir e 30% Sémillon

Elaboração

Tipo: Espumante

Teor Alcoólico: 12,5%

Amadurecimento: Sem estágio em carvalho.

Por Murilo Azevedo

Visual: Amarelo palha.

Olfativo: Aroma fresco e frutado com destaque para maçãs, amêndoas tostadas e um leve toque floral ao final.

Gustativo: Equilibrado e redondo, com boa acidez, bom perlage e refrescância.

Harmonização: Ideal como aperitivo, combina com pescados brancos, mariscos frescos, frutas frescas, welcome drink e brindes do reveillon.

Serviço

Temperatura de Serviço: .6.°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

Em 1879, Don Alberto Valdivieso fundou a “Champagne Valdivieso”, primeira casa produtora de vinhos espumantes do Chile e da América do Sul. Mais de cem anos depois, ao final da década de 1980, já com a nova denominação Viña Valdivieso, a partir da nova bodega e vinhedos em Lontué, no Vale de Curicó, se deu um novo impulso à produção comercial de vinhos finos da empresa. Seu vinho mais conhecido, o Caballo Loco, criado pelo enólogo Luis Simmian no início da década de 1990, foi batizado em homenagem a um dos proprietários da empresa, cujo apelido “Caballo Loco” brincava com sua inesgotável energia e maneiras fora dos padrões de fazer as coisas acontecerem.