



CASA VALDUGA

DESDE 1875



ARTE TRADICIONAL



ワイナリー カーサ ヴァルドゥーガ

商品名 アルテ・トラディショナル・ブリュット

品種 シャルドネ60% ピノノワール40%
アルコール 12.0%
生産地 ヴアレ・ドス・ヴィニエードス
製法 シャンパン製法
熟成 12か月

テイasting

外観 ゴールド、立ち昇り続ける泡
香り 洋ナシ、ハニートーストetc…
適温 4-6°C
料理 スモークサーモン、生ハムetc…
説明

ブラジル国内はもとより世界各国からも評価の高いカーサ ヴァルドゥーガ。ブラジルのワイナリーでいち早くシャンパン製法のスパークリングワインを造ったことで、カーサ ヴァルドゥーガの名は世界に広まりました。自社で所有する南米最大のスパークリングワイン専用セラーで12ヶ月熟成させます。

はつらつと立ち昇り続ける泡、フレッシュなトロピカルフルーツと焼き立てパンのような香りが印象的なスパークリングワインです。

受賞歴

Brazilian Sparkling Wine Competition (2009)___Gold
Concours Mondial de Bruxelles (2009)___Grand Gold
その他多数

