



CASA VALDUGA
DESDE 1875



Em 1875 o primeiro integrante da família Valduga desembarcou em terras brasileiras em uma importante região hoje conhecida como Vale dos Vinhedos, onde plantou a primeira parreira e deu início a uma história que se entrelaça com o desenvolvimento da vitivinicultura brasileira.

Hoje, são mais de 140 anos de tradição passada de geração para geração, aliada às mais modernas técnicas para produção de vinhos finos no Brasil.

Uma das pioneiras na utilização do método tradicional no Brasil, a vinícola é uma das responsáveis pelo reconhecimento internacional da qualidade dos espumantes brasileiros, figurando na lista das mais renomadas vinícolas brasileiras. Após mais de um século cultivando os terroirs do Vale dos Vinhedos, ampliou suas fronteiras para extrair a expressão máxima dos terroirs da Campanha Gaúcha e Encruzilhada do Sul.

A vinícola também foi uma das responsáveis por introduzir o enoturismo na região do Vale dos Vinhedos, ao construir o primeiro Complexo Enoturístico do Brasil, localizado no município de Bento Gonçalves, a 120 quilômetros de Porto Alegre. Com vista para os parreirais, o Complexo Enoturístico possui restaurantes e pousadas que guardam o encanto da região e resgatam a gastronomia e as tradições dos primeiros imigrantes italianos do Sul do Brasil.



ESPUMANTES



Aos moldes da tradicional região de Champagne, na França, a Casa Valduga decidiu elaborar seus espumantes exclusivamente pelo método tradicional.

A Casa Valduga possui a maior cave de espumantes da América Latina: o espaço tem capacidade para abrigar seis milhões de garrafas. Em comum, os rótulos trazem a assinatura da Casa Valduga e um selo com o tempo de maturação nas caves subterrâneas. Ainda brinda com dois espumantes comemorativos, sendo um, em homenagem aos 130 anos da imigração da família italiana e o outro, à sua matriarca Maria Valduga.



MARIA VALDUGA





Em 1875, quando os primeiros Valduga aportaram em terras brasileiras, jamais poderiam imaginar que em pouco mais de um século seus descendentes iriam criar a Joia do Espumante Brasileiro.

Idealizadora do sonho de elaborar espumantes no Brasil apenas pelo método tradicional - segundo a tradição da região de Champagne na França -, a matriarca da família recebe como homenagem o espumante Maria Valduga.

CH212GF

Maria Valduga
com embalagem para presente
ESPUMANTE BRUT

60 meses de Autólise
em Cave

De excelente cremosidade, com perlage fino e persistente, o espumante resulta não apenas da seleção das melhores uvas Chardonnay e Pinot Noir do Vale dos Vinhedos, como também da evolução no silêncio e na penumbra das caves subterrâneas.

4°C a 6°C

EAN: 7898276971314

DUN: 17898276971311





Em 1875, quando os primeiros Valduga aportaram em terras brasileiras, jamais poderiam imaginar que em pouco mais de um século seus descendentes iriam criar a Joia do Espumante Brasileiro.

CH226GF

Maria Valduga
com embalagem para presente
ESPUMANTE BRUT ROSÉ

Espumante de coloração rosé muito sutil, apresenta uma leve tonalidade salmão. O perlage é fino e persistente, culminando em uma nobre e imponente coroa. A gama de sensações passa pelas notas de frutas vermelhas do Pinot Noir vinificado em rosé, e se destacam nos aromas de brioche amanteigados e frutas em calda conquistados pela evolução lenta sobre leveduras.

60 meses de Autólise
em Cave

4°C a 6°C

EAN: 7898276972922

DUN: 17898276972929

Idealizadora do sonho de elaborar espumantes no Brasil apenas pelo método tradicional - segundo a tradição da região de Champagne na França -, a matriarca da família recebe como homenagem o espumante Maria Valduga.





130

CASA VALDUGA

Em 2005, decidida a elaborar o espumante ícone do Brasil, a Casa Valduga homenageou os 130 anos da chegada da família italiana no Brasil, e elaborou o incomparável Brut 130.

CH211GF | 1,5L

CH210GF | 750ml

I30 ESPUMANTE BRUT

Elaborado com uvas Chardonnay e Pinot Noir de safras especiais, através do método champenoise, permanece em autólise de leveduras por 36 meses. Encantador, possui coloração dourada e fascinante perlage. Bouquet elegante e intenso de frutas secas, amêndoas e um leve tostado. Persistente e cremoso, de amplo e pleno sabor.

36 meses de Autólise
em Cave

6°C a 8°C

EAN: 7898276971079

DUN: 17898276971076

EAN: 7898276970072

DUN: 17898276970079

CH224GF | 750ml

I30 ESPUMANTE BRUT ROSÉ

Elaborado com uvas Chardonnay e Pinot Noir de safras especiais, através do método champenoise, permanece em autólise de leveduras por 36 meses. Luminoso, possui coloração salmão, com perlage fino e delicado, formando uma coroa generosa. O bouquet é expressivo, denotando frutas confitadas e licor de cereja, ao longo da degustação as notas de sua maturação revelam amêndoas e brioche. No palato, a sua cremosidade e elegância destacam-se juntamente com a acidez vibrante e suculenta, combinada com o retrogosto evidenciado pelos toques amanteigados.

36 meses de Autólise
em Cave

6°C a 8°C

EAN: 7898276972441

DUN: 17898276972448



Sua complexidade e elegância foram confirmadas com a conquista da Medalha de Ouro no mais importante concurso de Espumantes do Mundo, o Effervescents Du Monde.

130

CASA VALDUGA

Em 2005, decidida a elaborar o espumante ícone do Brasil a Casa Valduga homenageou os 130 anos da chegada da família italiana no Brasil, e elaborou o incomparável Brut 130.

CH218GF | 750ml

I30 Blanc de Blanc

ESPUMANTE BRUT

Elaborado exclusivamente com uvas Chardonnay de safras especiais, através do método champenoise, permanece em autólise de leveduras por 36 meses. Encantador, possui coloração amarelo palha e um fino perlage. O bouquet revela grande intensidade e elegância, com perfeita harmonia entre as notas frutadas e as finas nuances amanteigadas e de brioche. A delicadeza da Chardonnay se transforma em um espumante único, com excelente cremosidade e frescor.

ELEITO O MELHOR ESPUMANTE DO MUNDO.

36 meses de Autólise
em Cave



6°C a 8°C

EAN: 7898276972137

DUN: 17898276972134

CH220GF | 750ml

I30 Blanc de Blanc

Com embalagem presenteável

EAN: 7898276972229

DUN: 17898276972226



CH219GF | 750ml

I30 Blanc de Noir

ESPUMANTE BRUT

Elaborado exclusivamente com uvas Pinot Noir de safras especiais, através do método champenoise, permanece em autólise de leveduras por 36 meses. Encantador, possui coloração amarelo palha profundo e um delicado perlage. O bouquet mostra-se autêntico e complexo, com notas de amora e framboesa em perfeita harmonia com as nuances de frutas secas e o delicado toque de flores escuras. A intensidade da Pinot Noir resulta em um espumante potente, com excelente cremosidade e frescor.

36 meses de Autólise
em Cave



6°C a 8°C

EAN: 7898276972144

DUN: 17898276972141

CH221GF | 750ml

I30 Blanc de Noir

Com embalagem presenteável

EAN: 7898276972236

DUN: 17898276972233



Em 2020, o espumante 130 Blanc de Blanc, elaborado em safras especiais e 100% chardonnay, foi eleito o melhor espumante do mundo, no concurso Vinalies Internationales, que acontece na França.

PREMIVM



CASA VALDUGA

PREMIUM

Desfrute de uma experiência memorável com espumantes que expressam sofisticação e exclusividade.

Com maturação de 24 meses, exceto o Moscatel, foram elaborados pensando em um resultado com maior estrutura, complexidade e uma experiência única de apreciação. A apresentação conta com uma garrafa exclusiva com formas que representam toda a delicadeza e elegância de um espumante.

CV110GF | 750ml

ESPUMANTE PREMIVM
BRUT

Chardonnay e Pinot Noir

Apresenta coloração amarelo palha, perlage fino e delicado aroma de frutas tropicais acompanhado por nuances de amêndoas e frutas maduras. Elegante e cremoso de excelente frescor



4°C a 6°C

EAN: 7898276972847

DUN: 17898276972844

CV111GF | 750ml

ESPUMANTE PREMIVM
MOSCATEL

Moscato Giallo e Moscato Alexandria

Elaborado através do método Asti, este espumante revela um intenso aroma frutado, onde destacam-se notas de frutas brancas e cítricas mescladas a delicadas nuances florais. Leve e elegante, possui perfeita harmonia entre acidez e dulçor.



4°C a 6°C

EAN: 7898276972854

DUN: 17898276972851

CV112GF | 750ml

ESPUMANTE PREMIVM
BRUT ROSÉ

Chardonnay e Pinot Noir

Apresenta coloração rosa salmão, perlage fino e delicado aroma de frutas vermelhas acompanhado por nuances de frutas secas e brioches. Elegante e cremoso, de excelente frescor.



4°C a 6°C

EAN: 7898276972861

DUN: 17898276972868

CV113GF | 750ml**ESPUMANTE PREMIVM
DEMI-SEC ROSÉ****Chardonnay e Pinot Noir**

Na taça, as pequenas borbulhas sobem graciosamente em um fundo rosa salmão efêmero. O aroma múltiplo mescla notas de frutas vermelhas com frutas secas. O dulçor é equilibrado por uma acidez vibrante, tornando-o amável em boca.



4°C a 6°C

EAN: 7898276972878

DUN: 17898276972875

CV114GF | 750ml**ESPUMANTE PREMIVM
EXTRA BRUT****Chardonnay e Pinot Noir**

Apresenta coloração amarelo palha com perlage fino e contínuo. O aroma complexo traz notas de frutas cítricas e amêndoas. A elegância em boca vem de um corpo pleno complementado por uma refrescância tropical.



4°C a 6°C

EAN: 7898276972885

DUN: 17898276972882

CV115GF | 750ml**ESPUMANTE PREMIVM
NATURE****Chardonnay e Pinot Noir**

Apresenta coloração amarelo palha com perlage fino e contínuo. O aroma complexo traz notas de frutas cítricas e amêndoas. A plenitude chega em boca trazida pela franqueza da fruta e untuosidade da maturação sobre leveduras.



4°C a 6°C

EAN: 7898276972953

DUN: 17898276972950

SUR LIE

SEM DÉGORGEMENT.

Sur Lie
CASA VALDUGA
ROSE NATURE
SUR LIE 20
MATURAÇÃO
MÍNIMA DE (30)
DESDE 2016
MESES EM
CAVE

Famiglia Valduga
EVOLUÇÃO ATÉ ABERTURA DA GARRAFA
ESQUIMALTE ROSE NATURE • 750ml • 12,5%

Sur Lie

A técnica conhecida pelo nome sur lie permite que a bebida permaneça em constante evolução, na presença de leveduras, até a abertura da garrafa, quando o espumante atinge sua plenitude.

Um espumante em sua forma mais bruta, sem dégorgement e consequentemente, sem dosagem pós-dégorgement de licor de expedição. Por não passar por este afinamento, a autólise das leveduras ocorre enquanto a garrafa mantém-se fechada.

CH222GF | 750ml

Branco Nature

ESPUMANTE NATURE

*30 meses de Autólise
em Cave + evolução
até a abertura da garrafa*

Espumante elaborado a partir da harmonia entre 80% da casta Chardonnay e 20% de Pinot Noir. Possui coloração amarelo palha, perlage fina e excelente complexidade aromática, nuances de frutas tropicais secas. Na boca revela delicadas nuances de amêndoas.

6°C a 8°C

EAN: 7898276972199

DUN: 17898276972196



CH225GF | 750ml

Rosé Nature

ESPUMANTE NATURE ROSÉ

*30 meses de Autólise
em Cave + evolução
até a abertura da garrafa*

6°C a 8°C

EAN: 7898276972786

DUN: 17898276972783



Elaborado com 50% de uvas Chardonnay e 50% de uvas Pinot Noir rigorosamente selecionadas, este exclusivo espumante possui coloração rosa salmão com aspecto turvo. Apresenta perlage fina, persistente e elegante. Aromas de torrefação, fruta madura, mel e amêndoas expressam a complexidade e o envelhecimento deste espumante excepcional. Com acidez equilibrada e retrogosto convidativo, possui elegante cremosidade e atraente final de boca.

ARTE TRADICIONAL - 12 MESES



ARTE TRADICIONAL



Elaborado pelo método Tradicional e maturado em caves subterrâneas, possui perlage fina e duradoura.

AR187GF | 750ml

AR202GF | 375ml

Brut

ESPUMANTE BRUT

A ARTE deste espumante está na composição harmônica de 60% da variedade Chardonnay e 40% de Pinot Noir. Apresenta perlage fina e persistente e um incomparável aroma de frutas tropicais e pão tostado.

12 meses de Autólise
em Cave

4°C a 6°C

EAN: 7898276971000

DUN: 17898276971007

EAN: 7898276971765

DUN: 17898276971762

AR199GF | 750ml

Brut Rosé

ESPUMANTE BRUT ROSÉ

A ARTE deste espumante está na composição harmônica de 60% da variedade Chardonnay e 40% de Pinot Noir. Com coloração em tons de rosa salmão, apresenta perlage fina e persistente. Elegante e refrescante, possui bouquet delicado com notas florais e frutadas, lembrando pêssego e amora.

12 meses de Autólise
em Cave

4°C a 6°C

EAN: 7898276971703

DUN: 17898276971700

AR188GF | 750ml

Elegance

ESPUMANTE DEMI-SEC

A ARTE deste espumante está na composição harmônica de 60% da variedade Chardonnay e 40% de Pinot Noir. Apresenta perlage fina e persistente, incomparável aroma de frutas frescas e tropicais com delicado toque de pão tostado, unidos a uma leve suavidade gustativa.

12 meses de Autólise
em Cave

4°C a 6°C

EAN: 7898276971017

DUN: 17898276971014

Revelando em seus aromas leveza e frescor, é caracterizado por notas de frutas tropicais e exóticas. Sua personalidade única permite grande variedade de harmonizações com peixes, carnes brancas, massas e molhos leves.



NATURELLE | Espumantes



NATURELLE

Elaborado com castas finas e rígida seleção de uvas, Naturelle é o perfeito equilíbrio entre a leveza e o paladar adocicado.

A delicadeza e elegância representados pelos espumantes Moscatel e Moscatel Rosé.

NA207GF | 750ml

Moscatel Rosé

ESPUMANTE MOSCATEL ROSÉ

Elaborado a partir de uvas Moscato Branco e Moscato Hamburgo, revela um perlage fino e constante. A elegância é traduzida através do intenso aroma frutado e floral. Um espumante equilibrado, suave e refrescante.



4°C a 6°C

EAN: 7898276972670

DUN: 17898276972677

NA204GF | 750ml

NA206GF | 375ml

Moscatel Branco

ESPUMANTE MOSCATEL

Delicadamente doce, este espumante é elaborado com uvas Moscato Branco e apresenta perlage fino e constante. A elegância é traduzida através dos aromas intensos, florais e frutados, aliados à refrescância e persistência gustativa.



4°C a 6°C

EAN: 7898276971383

DUN: 17898276971380

EAN: 7898276971772

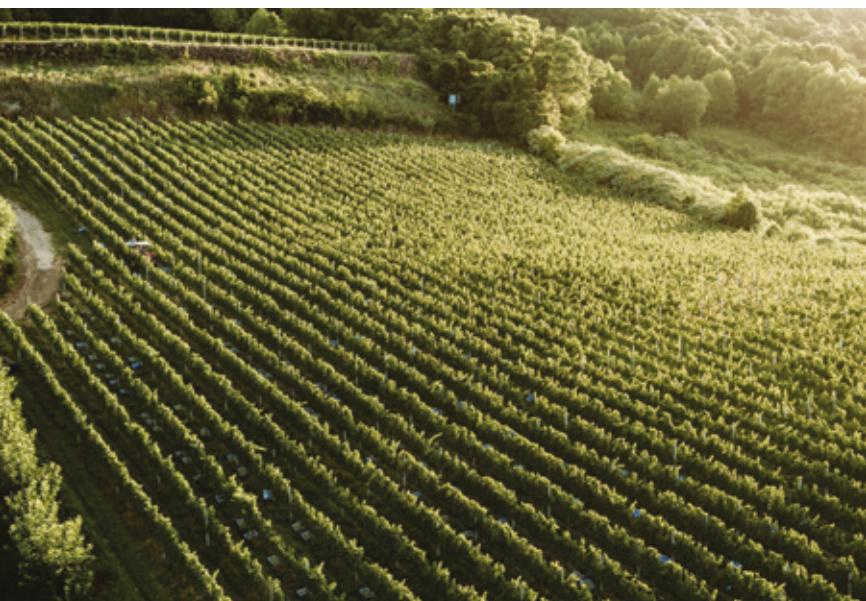
DUN: 17898276971779

VINHOS



Há mais de 140 anos extraindo o que há de mais característico do terroir brasileiro, a Casa Valduga apresenta em cada garrafa o resultado de seu conhecimento e pioneirismo na arte de elaborar vinhos no Brasil.

Harmonizando tradição e tecnologia passada de geração em geração, a vinícola conquista paladares em todo o mundo e leva seus aromas e sabores a mais de 20 países. Além disso, é mundialmente consagrada com mais de 1000 prêmios entre vinhos e espumantes nos mais criteriosos concursos nacionais e internacionais. Seus vinhos ícones vêm dos terroirs do Vale dos Vinhedos, Campanha Gaúcha e Encruzilhada do Sul. Vinhos que expressam a história e a tradição de uma das mais conceituadas vinícolas do Brasil.



LUIZ VALDUGA



LUIZ VALDUGA

*UM VINHO DE EXCEÇÃO
FEITO DE GRANDES HISTÓRIAS.
edições limitadas*

A experiência de mais de um século e as melhores tecnologias resultam no mais expressivo vinho criado pela Famiglia Valduga em solo brasileiro. Uma homenagem ao patriarca da família, que com seu trabalho e determinação fundou uma das principais vinícolas do país.

SR600GF | 750ml

**Luiz Valduga c/ embalagem
VINHO FINO TINTO SECO**

Incógnito

A Casa Valduga apresenta o vinho mais expressivo da história da vinícola, elaborado a partir de safras e varietais secretos, em edições limitadas. Luiz Valduga é uma homenagem ao patriarca da família, que com seu trabalho e determinação transformou pedra, ferro e madeira em um legado nobre para a vitivinicultura do país.

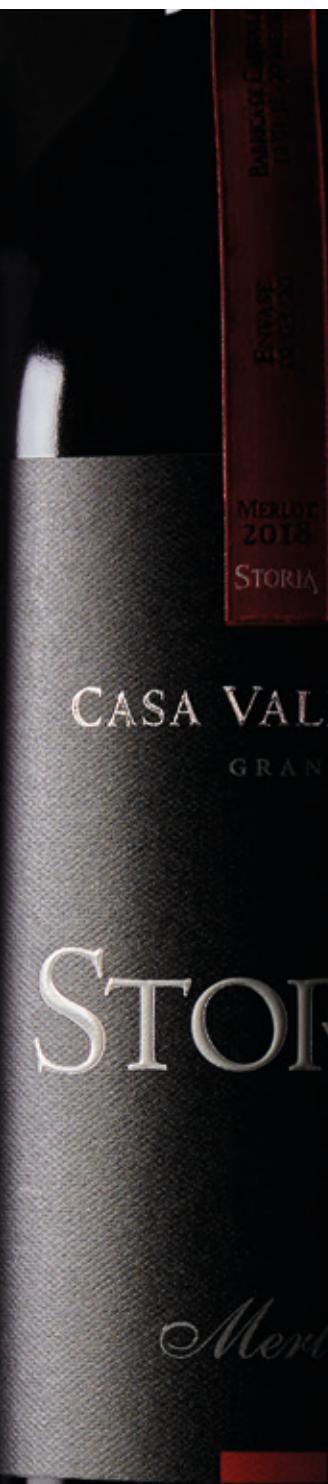
16°C a 18°C

EAN: 7898276971789

DUN: 27898276971783



STORIA



STORIA

Ícone da vinícola é elaborado apenas em safras excepcionais e possui tiragem limitada.

Sua venda é realizada apenas através de reserva e oficializada por um certificado com o número da garrafa e do lote, garantindo a exclusividade do produto.

SR501GF | 750ml

Gran Storia Merlot

VINHO NOBRE TINTO SECO

Único e de grande personalidade, este sofisticado Merlot possui coloração intensa e profunda, em tonalidade vermelho rubi. No aroma apresenta-se elegante e complexo. Notas de frutas vermelhas e compota de figo estão evidentes com grande clareza e nitidez. A passagem por 20 meses em barricas de carvalho francês, proporciona a este tinto notas de chocolate e café de forma muito sutil e elegante. Em boca, possui entrada doce com boa complexidade. Seus taninos maduros e aveludados oferecem excelente equilíbrio com final prolongado e persistente.

16°C a 18°C



Cód. EAN Garrafa: 7898276970911

Cód. EAN Embalagem: 7898276973059

Cód. DUN: 17898276973056

(1 unidade por caixa - caixa de embarque)

Lote 1 - 20 meses de carvalho francês

29 meses em caves

Lote 2 - 20 meses de carvalho francês

40 meses em caves



GRAN RESERVA VILLA-LOBOS





No ano do cinquentenário da morte do maior compositor erudito das Américas, a Casa Valduga selecionou as mais finas uvas Cabernet Sauvignon para compor uma verdadeira sinfonia de aromas e sabores em homenagem ao célebre maestro Heitor Villa-Lobos.

VL551GF | 750ml

**Gran Villa-Lobos
Cabernet Sauvignon
VINHO FINO TINTO SECO**

Com uvas rigorosamente selecionadas, este Cabernet Sauvignon possui coloração vermelho rubi e aromas de frutas vermelhas maduras com leve toque de especiarias, baunilha e café. Potente e estruturado, possui taninos maduros.

12 meses em
carvalho francês

16°C a 18°C

EAN: 7898276971086
DUN: 17898276971083

Após a reconhecida excelência deste ícone da viticultura nacional, aclamado por todos que o degustaram, o Villa-Lobos entra para o portfólio definitivo da Casa Valduga.

A vinícola e a Academia Brasileira de Música comprometeram-se a rotular com o nome do maestro apenas o Cabernet Sauvignon resultante de safras especiais e de altíssima qualidade.



GRAN CHARDONNAY D.O.



CASA VALDUGA

GRAN



CHARDONNAY

GR264GF | 750ml

Gran Chardonnay D.O.
VINHO FINO BRANCO SECO

Possui coloração amarelo palha com reflexos dourados, límpido e brilhante. A passagem por barricas francesas e romenas proporciona complexidade aromática com notas de baunilha e chocolate branco, aliados aos aromas de abacaxi e pêssego em calda. Em boca é untuoso, de acidez moderada, com retrogosto marcante.

12 meses em
carvalho francês

8°C a 10°C

EAN: 7898276970553

DUN: 17898276970550

Vale dos Vinhedos, localizado na Serra Gaúcha, é a primeira região vitivinícola com Denominação de Origem no Brasil. Solos profundos, amplitude térmica de 12°C entre o dia e a noite e temperatura média de 17°C, fazem deste o terroir de excelência no Brasil para o cultivo da variedade Chardonnay.



ERA



ERA

O ERA Chardonnay representa a conexão entre dois mundos. O primeiro se caracteriza pelo que é tradicional, empírico, místico e ancestral, o segundo representa o tecnológico, científico, concreto e seguro. Este vinho é o elo transitório que nos proporciona o mais puro contato com a natureza, que nos guia, ensina e transforma, respeitando e interpretando o que cada parcela de vinhedos pode conceder com a expertise adquirida após décadas de estudo e dedicação.

Elaborado com a mais seleta matéria-prima, o ERA Chardonnay representa o começo do futuro. Elaborado em safras excepcionais e com produção limitada, é o resultado um vinho sem a adição de SO₂ (dióxido de enxofre), principal conservante utilizado no mundo dos vinhos, com o objetivo de maximizar o poder da fruta e valorizar o que a natureza nos oferece.

ER100GF | 750ml

ERA Chardonnay

VINHO FINO BRANCO SECO

Franco e intenso, onde as notas frutadas protagonizam seu perfil aromático. Os principais descriptores são os aromas de maçã e pera frescos, complementados pela nota tropical de abacaxi. Com a evolução em taça, nuances de melão e damascos contribuem para a complexidade do exemplar. De paladar fresco, se destaca pela fina acidez alicerçada pelo teor alcoólico moderado. Corpo médio, com elevada persistência, reafirmando a presença frutada.

6°C a 8°C

EAN: 7898276972694

DUN: 17898276972691



TERROIR EXCLUSIVO



CASA VALDUGA

Terroir Exclusivo

Na concepção de um novo vinho, desde o cultivo da videira até sua elaboração propriamente dita, há diversos caminhos que nos levam ao mesmo destino, buscar o equilíbrio entre a máxima expressão dos varietais e respeito à natureza.

Elaborados especialmente para os amantes do mundo dos vinhos, ávidos por novidades e experiências únicas. Os rótulos da linha Terroir Exclusivo são encontrados na nossa Enoboutique, situada no coração da Vinícola Casa Valduga, localizada no pitoresco Vale dos Vinhedos. Você também poderá encontrá-los no E-commerce Famiglia Valduga.

PR157GF | 750ml

Terroir Exclusivo Tannat

VINHO FINO TINTO SECO

Coloração rubi intenso e profundo. A passagem de 8 meses por barricas de carvalho francês proporciona grande complexidade aromática, com notas de couro e baunilha integradas às nuances de frutas vermelhas e negras, denotando a plena maturação da fruta. Os taninos mostram-se firmes, sustentando a acidez e garantindo uma longa persistência.

8 meses em carvalho francês, 12 meses em cave

16°C a 18°C

EAN: 7898276972267

DUN: 17898276972264



ID003GF | 750ml

Terroir Exclusivo Marselan

VINHO FINO TINTO SECO

Límpido e brilhante, de coloração vermelho rubi com tons violáceos. No aroma, une a complexidade do Cabernet Sauvignon com o frutado característico da Grenache. Lembra frutas vermelhas como cerejas e amoras, em equilíbrio com os aromas provenientes do carvalho, como couro e especiarias. Caracteriza-se pela potência de seus taninos, que aportam volume e maciez ao vinho. Sua grande persistência gustativa revela, sobretudo, as notas do carvalho francês, em especial toques defumados.

8 meses em carvalho francês, 12 meses em cave

16°C a 18°C

EAN: 7898276970836

DUN: 17898276970833



ID002GF | 750ml

Terroir Exclusivo Arinarnoa

VINHO FINO TINTO SECO

8 meses em carvalho francês, 12 meses em cave



16°C a 18°C

EAN: 7898276970829

DUN: 17898276970826

Coloração intensa e brilhante, vermelho rubi com reflexos violáceos. Bouquet complexo e vigoroso, que lembra frutas maduras como ameixa preta e cerejas, e notas de especiarias que revelam o caráter adquirido durante os oito meses de maturação em carvalho francês. Um vinho de corpo intenso, onde os taninos dão suporte a um notável volume em boca.

ID005GF | 750ml

Terroir Exclusivo Malbec

VINHO FINO TINTO SECO

8 meses em carvalho francês, 12 meses em cave



16°C a 18°C

EAN: 7898276972274

DUN: 17898276972271

Apresenta coloração rubi com reflexos violáceos. A passagem de 8 meses por barricas de carvalho francês proporciona grande complexidade aromática, com notas de frutas negras acompanhadas por delicadas nuances florais e um sutil toque mentolado. Confirma o caráter frutado, com textura macia e muita vivacidade.

TR300GF | 750ml

Terroir Exclusivo Viognier

VINHO FINO BRANCO SECO

8°C a 10°C



EAN: 7898276972601

DUN: 17898276972608

Coloração amarelo palha, límpido e brilhante. De grande intensidade aromática, com notas pêssego e damasco, acompanhadas por nuances de mel e um delicado toque de flor de acácia. Pleno e intenso, revela um ataque com sutis notas doces e acidez em perfeito equilíbrio.

TR301GF | 750ml

**Terroir Exclusivo Syrah/Viognier
VINHO FINO TINTO SECO**

Apresenta coloração vermelho rubi. A passagem por 8 meses de carvalho francês proporciona grande complexidade aromática, evidenciando nuances florais e frutadas, evoluindo para notas de especiarias onde a pimenta preta é a protagonista. No paladar é aveludado, repleto de frutas vermelhas, com frescor e textura envolvente.

8 meses em carvalho
francês, 6 meses em cave



14°C a 16°C

EAN: 7898276972649

DUN: 17898276972646

TR306GF | 750ml

**Terroir Exclusivo Riesling Renano
VINHO FINO BRANCO MEIO SECO**

Coloração amarelo-palha, límpido e brilhante. Fino e delicado, possui aromas que lembram frutas como o physalis e a goiaba, além de geleia de frutas de polpa branca como maçã e pera. Toques de ervas finas e chás, como a manjericão, complementam o bouquet. Mostra toda sua classe e elegância. Sensação de acidez bem fundida com os elementos de estrutura. Se caracteriza pela leveza, vivacidade e maciez. Ótima harmonia e equilíbrio entre paladar e olfato.

8°C a 10°C

EAN: 7898276973127

DUN: 17898276973124



PR134GF | 750ml

**Terroir Exclusivo Gewurztraminer
VINHO FINO BRANCO SECO**

Coloração amarelo-palha, límpido e brilhante. De boa intensidade e fineza, com notas que remetem a flores brancas como a flor de pitangueira e o jasmim, combinando à delicadeza das rosas. No segundo momento, frutas cítricas maduras e toques de pera e lichia, mostram sua exuberância e complexidade aromática, acompanhadas por nuances de especiarias. Equilibrado, de boa acidez associada a uma maciez envolvente. Denota elegância e um final de agradável sensação frutada.

8°C a 10°C

EAN: 7898276970607

DUN: 17898276970604



TERROIR



CASA VALDUGA

TERROIR

Do terroir provém nossa inspiração, através da magia dos vales, com seus relevos criados ao longo do tempo. O mesmo tempo que modifica a natureza, com a presença dos ventos em constante mutação e em perfeita harmonia com o amor do homem pela vinha, compreendendo que a paciência e o respeito à natureza são alicerces que transcendem gerações.

Compreendendo que a alma do vinho está conectada ao clima, solo, relevo e a constante mudança dos ventos, fez com que a Linha Terroir fosse concebida, valorizando o potencial de cada varietal, cultivados nas principais regiões vitícolas do Rio Grande do Sul.

PR130GF | 750ml

PR143GF | 375ml

Terroir Cabernet Sauvignon

VINHO FINO TINTO SECO

Possui coloração vermelho rubi, profundo e intenso. De excelente complexidade aromática, a madeira integra-se de maneira simbiótica, apresentando-se através de marcantes aromas de especiarias. Também remete à cassis, ameixa preta e amêndoas. Em boca apresenta corpo intenso, denotando o clássico caráter do Cabernet Sauvignon. Sua acidez é moderada, e os taninos médios, gerando excelente volume em boca. Seu retrogosto é intenso e persistente.

8 meses em carvalho francês, 12 meses em cave

16°C a 18°C

EAN: 7898276970287

DUN: 17898276970284

EAN: 7898276971178

DUN: 17898276971175



PR131GF | 750ml

Terroir Cabernet Franc

VINHO FINO TINTO SECO

Coloração rubi intenso com tons violáceos, límpido e brilhante. As notas provenientes do carvalho francês evidenciam-se, com especial menção às notas de café e chocolate. As nuances de frutas maduras também se apresentam com notável intensidade, sobretudo ameixa preta. Como é típico da variedade, apresenta estrutura elegante, onde a acidez e os taninos balanceiam-se perfeitamente ao álcool. O retrogosto é intenso, sendo marcado pelas notas provenientes do carvalho.

8 meses em carvalho francês, 12 meses em cave

16°C a 18°C

EAN: 7898276970270

DUN: 17898276970277



PR132GF | 750ml

Terroir Merlot

VINHO FINO TINTO SECO

Coloração rubi, límpido e brilhante. Por tratar-se de um Merlot com respeitável maturação, é notável a presença dos aromas advindos do carvalho, como cacau e baunilha, acompanhados por notas de amora e delicadas nuances mentoladas e de café. Encorpado, com taninos macios característicos da variedade Merlot. Sua acidez moderada lhe dá equilíbrio, e seu retrogosto é longo com notas amadeiradas e toque de frutas maduras.

8 meses em carvalho francês, 12 meses em cave



16°C a 18°C

EAN: 7898276970263

DUN: 17898276970260

ID004GF | 750ml

Terroir Pinot Noir

VINHO FINO TINTO SECO

Coloração vermelho rubi, brilhante e translúcido. Bouquet complexo que lembra frutas maduras como cereja e morango aliados a aromas de marmelo e notas atribuídas pelo carvalho, como anis, tabaco e um leve toque mentolado. Possui taninos macios e excelente acidez, onde tal combinação nos apresenta um resultado leve e fresco.

8 meses em carvalho francês, 3 meses em cave



14°C a 16°C

EAN: 7898276971543

DUN: 17898276971540

PR133GF | 750ml

PR144GF | 375ml

Terroir Chardonnay

VINHO FINO BRANCO SECO

Coloração amarelo palha, límpido e brilhante. Destaca-se pela fineza e delicadeza aromática, evidenciando-se notas de frutas frescas como maçã e pera. Sua evolução na taça revela nuances de frutas tropicais, como abacaxi. Pleno, com bom ataque de boca e muito frescor, apresenta equilíbrio e untuosidade, qualidade clássica dos bons Chardonnays. Final de boca persistente, com retrogosto que remete essencialmente às notas de abacaxi.

8°C a 10°C



EAN: 7898276970256

DUN: 17898276970253

EAN: 7898276971185

DUN: 17898276971182

PR142GF | 750ml

Terroir Sauvignon Blanc

VINHO FINO BRANCO SECO

Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados, brilhante. Aroma cativante, com notas frutadas envoltas por delicadas nuances de arruda e ervas finas. Destacam-se notas de frutas como goiaba e maracujá, características do varietal. A refrescância característica do Sauvignon Blanc destaca-se, aportada por sua excelente acidez. Com corpo leve e perfeitamente equilibrado, marcante retrogosto frutado e um leve toque mineral.



8°C a 10°C

EAN: 7898276970249

DUN: 17898276970246

PR134GF | 750ml

Terroir Gewurztraminer

VINHO FINO BRANCO SECO

Coloração amarelo palha, límpido e brilhante. Intensas notas primárias, típicas deste varietal, dominam o seu perfil aromático. Notas de frutas como pera e lichia destacam-se envoltas por delicadas nuances de especiarias e florais como jasmim. Sedoso, com acidez e álcool equilibrados, revelando toda a intensidade da fruta. É leve, macio e generosamente refrescante. O final de boca confirma o aroma, é frutado e elegante.



6°C a 8°C

EAN: 7898276970607

DUN: 17898276970604

ORIGEM

CASA VALDUGA



ORIGEM
MERLOT

ORIGEM

CASA VALDUGA

Tudo na natureza tem a sua origem. Resgatamos da nossa história aquilo que nos trouxe até aqui. Este vinho representa a nossa evolução, o que nos movimenta, a nossa originalidade.

Há mais de um século cultivando terroirs de excelência no Rio Grande do Sul, a Casa Valduga traduz sua experiência nos versáteis, leves e frutados vinhos Origem. Vinhos jovens, mas cheios de histórias.

OR209GF | 750ml

Origem Cabernet Sauvignon - Chile VINHO FINO TINTO SECO

Excelente opção para o dia a dia. De coloração vermelho rubi com reflexos violáceos, límpido e brilhante. No olfato é intenso com predominância de frutas vermelhas como framboesa e cereja. No paladar é macio e equilibrado.



16°C a 18°C

EAN: 7898276971796

DUN: 17898276971793

OR216GF | 750ml

Origem Merlot - Chile VINHO FINO TINTO SECO

A busca constante pela excelência nos motiva a seguir buscando novos caminhos e novas tecnologias. Inspirado no conhecimento e na inovação, o Origem Merlot tem suas uvas cultivadas em solo Chileno. Este vinho apresenta uma coloração vermelho violácea. Mostra-se vivo no olfato, com predominância das frutas vermelhas e negras como framboesas e ameixa. O perfil frutado do vinho é confirmado no paladar, onde a suavidade dos taninos proporciona perfeito equilíbrio com maciez e moderado teor alcoólico.



16°C a 18°C

EAN: 7898276973042

DUN: 17898276973049

OR211GF | 750ml

**Origem Elegance Cabernet
Sauvignon - Chile**

VINHO FINO TINTO MEIO SECO

Um tinto com delicado bouquet, no paladar é macio e sedoso, revelando toda a exuberância de seu caráter frutado. Aveludado e macio, harmoniza com carnes e massas com molhos agrícolas, risotos e queijos suaves.



14°C a 16°C

EAN: 7898276972892

DUN: 17898276972899

OR207GF | 750ml

Origem Carménère - Chile

VINHO FINO TINTO SECO

Vermelho púrpura profundo. Exuberante, com intensas notas de amoras e groselhas, combinadas com nuances de mentol e especiarias. Taninos maduros, proporcionando uma textura aveludada. Com final de boca longo, ressaltando a presença a frutada.



16°C a 18°C

EAN: 7898276972618

DUN: 17898276972615

OR201GF | 750ml

Origem Chardonnay

VINHO FINO BRANCO SECO

Um vinho refrescante, de aroma fino e elegante, ressaltando notas de frutas cítricas e tropicais como abacaxi, pera e maçã. Seu equilíbrio e textura leve proporcionam um final de boca que remete a frutas frescas, revelando toda a harmonia e vivacidade da Chardonnay.



8°C a 10°C

EAN: 7898276971819

DUN: 17898276971816

NATURELLE



NATURELLE

Elaborado com castas finas e rígida seleção de uvas, Naturelle é o perfeito equilíbrio entre a leveza e o paladar adocicado.

A delicadeza e elegância compõem a combinação dos varietais, nas versões branco, tinto, rosé e moscatel.

NA201GF | 750ml

Tinto

VINHO FINO TINTO SUAVE

De tons violáceos, límpido e brilhante, apresenta notas de frutas vermelhas, como amora e geleia de morango. Elaborado com as uvas Cabernet Sauvignon, Merlot e Marselan, é um vinho leve com dulçor moderado e compatível com seus taninos.



12°C a 14°C

EAN: 7898276970119

DUN: 17898276970116

NA202GF | 750ml

Rosé

VINHO FINO ROSÉ SUAVE

Vinho agradável e refrescante, o Naturelle Rosé é elaborado com as uvas Malvasia, Moscato Branco e Merlot. De coloração rosado intenso, límpido e brilhante, possui notas de frutas frescas como morango, goiaba, pêssego, cereja e leve nuance floral.



6°C a 8°C

EAN: 7898276971161

DUN: 17898276971168

NA200GF | 750ml

Branco

VINHO FINO BRANCO SUAVE

Elaborado com as variedades Malvasia e Moscato Branco, apresenta coloração amarelo esverdeado, límpido e brilhante. Com predominância de aromas frutados e florais, possui notas de melão, pêssego e limão, harmonizados com flores brancas. Caracteriza-se pela sua leveza, reflexo do equilíbrio entre acidez e doçura.



6°C a 8°C

EAN: 7898276970102

DUN: 17898276970109

NA208GF | 750ml

Branco Frisante

VINHO FRISANTE BRANCO SUAVE

Elaborado a partir das uvas Malvasia e Moscato Branco, apresenta coloração amarelo palha acompanhada por uma delicada efervescência. O aroma é intenso e frutado, com notas de pêssego e melão permeadas por um toque cítrico e floral. É um vinho leve e refrescante.



4°C a 6°C

EAN: 7898276972687

DUN: 17898276972684

NA209GF | 750ml

Rosé Frisante

VINHO FRISANTE ROSÉ SUAVE

Elaborado a partir das uvas Moscato Hamburgo, Malvasia e Moscato Branco, de coloração rosa intenso, límpido e brilhante, apresenta delicada formação de borbulhas, característica do estilo do produto. Seu aroma é intenso, com notas de flores, frutas vermelhas e tropicais. Em boca encontra-se uma efervescência cremosa, é delicadamente adocicado, de corpo leve e refrescante.



4°C a 6°C

EAN: 7898276972762

DUN: 17898276972769

NA210GF | 750ml

Naturelle Reserva

VINHO FINO TINTO MEIO SECO

Profundo vermelho rubi límpido e brilhante. Olfato: O perfil aromático denota aromas de frutas vermelhas maduras, licor de cassis e nuances de tabaco. Paladar: Com taninos macios e textura aveludada. Sua acidez vivaz confere equilíbrio ao dulçor.



14°C a 16°C

EAN: 7898276972908

DUN: 17898276972905

NA212GF | 750ml

Naturelle Reserva Branco

VINHO FINO BRANCO MEIO SECO

Elaborado a partir das uvas Chardonnay e Gewurztraminer, apresenta coloração amarelo-esverdeado, brilhante e vivo. O aroma é intenso e frutado que lembra frutas tropicais, como manga, mamão papaia e lichia, com um toque de frutas cítricas no licor, com nuances de amêndoas, mel e chás de ervas finas. É um vinho marcante, de bom volume associado à suavidade e elegância dos diferentes elementos. Apresenta-se equilibrado e muito persistente.



8°C a 12°C

EAN: 7898276973141

DUN: 17898276973148

NA214GF | 500ml

Gran Reserva Late Harvest

VINHO FINO BRANCO SUAVE

Elaborado a partir das uvas Chardonnay, Sauvignon Blanc e Gewurztraminer, de coloração dourado-âmbar, límpida e brilhante. Com abundante formação de lágrimas, indica a estrutura que o vinho possui. No aroma, traz notas de laranja confitada e damascos, logo permeadas pelas nuances de mel, castanhas, toques florais, além de especiarias como baunilha, cravo e canela. Com a evolução em taça, delicados toques de amêndoas tostadas são revelados. Em boca traz muita delicadeza, apesar do corpo denso; elegante, complexo e intenso, é um verdadeiro néctar que equilibra dulçor e acidez. Untuoso e com bastante volume de boca, é um ótimo aperitivo.



10°C a 12°C

EAN: 7898276973134

DUN: 17898276973131

ARTE



ARTE

Arte de Casa Valduga cujo nome traduz a "essência da arte" em elaborar vinhos jovens, versáteis, que agradam a todos os paladares.

ARI20GF | 750ml

Arte Blend 1 - Forza
Cabernet Sauvignon e Merlot
VINHO FINO TINTO SECO

Vermelho-rubi com reflexos violáceos, aspecto límpido e brilhante. Apresenta bouquet elegante, com intensas notas de frutas negras e especiarias. Corpo pleno e elegante. É envolvente com taninos macios e grande intensidade e persistência.



16°C a 18°C

EAN: 7898276972793

DUN: 17898276972790

ARI21GF | 750ml

Arte Blend 2 - Fruité
Marselan e Malbec
VINHO FINO TINTO SECO

Vermelho violáceo, com aspecto límpido e brilhante. Perfil aromático jovial e fresco. Ressalta aromas de frutas vermelhas como morangos, framboesas e cerejas. Em boca é equilibrado, leve, agradável e apresenta taninos macios.



14°C a 16°C

EAN: 7898276972809

DUN: 17898276972806

AR122GF | 750ml
Arte Blend 3 - Branco
Chardonnay e Moscato
VINHO FINO BRANCO SECO

Coloração amarelo esverdeado claro, límpido e brilhante. Boa intensidade e fineza aromática, evidenciando-se notas de frutas cítricas e tropicais como abacaxi, além de nuances de flores brancas. Se mostra um vinho leve, equilibrado e sutil, com uma acidez muito refrescante. Final de boca persistente e frutado.



8°C a 10°C

EAN: 7898276972816

DUN: 17898276972813

AR123GF | 750ml
Arte Blend 4 - Rosé
Gewurztraminer e Malbec
VINHO FINO ROSÉ SECO

Coloração rosado de média intensidade, límpido e brilhante. Predomínio de aromas primários, perfil floral e frutado. Destaque para as notas de flor de laranjeira, jasmim e violetas combinados nuances de frutas de polpa branca. Delicado, com acidez e álcool equilibrados, revelando toda a intensidade da fruta. É leve, macio e refrescante. Final de boca agradavelmente frutado.



8°C a 10°C

EAN: 7898276972823

DUN: 17898276972820

BRANDIES



BRANDY

O Brandy Casa Valduga revela toda sua expressão ao envelhecer em barricas de carvalho francês durante 15 ou 20 anos.

Elaborados a partir de uvas criteriosamente selecionadas, são marcantes e expressivos, perfeitos para um after-dinner.

DE012GF | 700ml

BRANDY XX ANOS DESTILADO

Marcante intensidade olfativa, lembrando chocolate e baunilha transferidas pela maturação em barrica de carvalho. Macio e agradável com nuances de amêndoas e avelãs. Âmbar dourado, límpido e brilhante.

20 anos em carvalho francês

18°C a 25°C

EAN: 7898276971369

DUN: 17898276971366



DE013GF | 700ml

BRANDY XV ANOS DESTILADO

Intenso, apresentando elevada complexidade. Delicadas notas de frutas desidratadas e oleaginosas são percebidas no início da degustação. Com a evolução em taça, nuances de baunilha e caramelo são ressaltados. Se destaca pela sua untuosidade e maciez, além da longa persistência. Resplandecente coloração âmbar, com laivos dourados.

15 anos em carvalho francês

18°C a 25°C

EAN: 7898276971062

DUN: 17898276971069



GRAPPAS



GRAPPA

Delicadamente elaboradas a partir de castas finas.

As grappas são destiladas através de lento processo artesanal em alambique de cobre, garantindo intensidade de aroma e sabor inigualável.

DE002GF | 200ml

GRAPPA BARRICADA

Merlot e Cabernet Sauvignon

DESTILADO

Elaborada por meio da destilação natural de uvas finas, cultivadas no Vale dos Vinhedos, a Grappa Barricada é destilada em processo lento e artesanal em alambiques de cobre Pot Still. Posteriormente é envelhecida em barricas de carvalho francês por 10 anos, proporcionando ainda mais complexidade e elegância à Grappa.

10 anos em carvalho
francês



EAN: 7898276970423

DUN: 27898276970427

DE003GF | 200ml

GRAPPA CRISTAL

Chardonnay e Moscato

DESTILADO

Elaborada por meio da destilação natural de uvas finas, cultivadas no Vale dos Vinhedos, a Grappa Cristal é destilada em processo lento e artesanal em alambiques de cobre Pot Still, garantindo a intensidade de aroma e sabor.

3 meses em cave



EAN: 7898276970430

DUN: 27898276970434

KITS PRESENTEÁVEIS



KITS

KIT025UN

KIT ARTE BRUT COM 2 TAÇAS

EAN: 7898276971048 | DUN: 17898276971045



KIT026UN

KIT ARTE ELEGANCE DEMI-SEC COM 2 TAÇAS

EAN: 7898276971055 | DUN: 17898276971052



KIT065UN

KIT ARTE BRUT ROSÉ COM 2 TAÇAS

EAN: 7898276971734 | DUN: 17898276971731



KIT068UN

KIT ORIGEM

1 Origem Cabernet Sauvignon 750 + 2 Geleias + 1 Sacarrolhas

EAN: 7898276971901 | DUN: 17898276971908



KIT105UN

KIT 130 + Taça Dourada

1 130 Brut

+ 1 taça de espumante

EAN: 7898276972410

DUN: 17898276972417



KIT108UN

KIT Terroir

1 Terroir Cabernet Sauvignon

+ 1 taça exclusiva

EAN: 7898276972588

DUN: 178982276972585





Selección



CASA VALDUGA

DESDE 1875

CHAGNY BOURGOGNE

M

16



CASA VALDUGA

DESDE 1875

  @casavalduga

Vía Trento, 2355 - Linha Leopoldina
Vale dos Vinhedos - Bento Gonçalves/RS

CEP: 95.701-720
Fone: (54) 2105.3122