



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, a 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**

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.

*60 meses de Autólise  
em Cave*

*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.*

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.

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*





# 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.*

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.

CH211GF | 1,5L

CH210GF | 750ml

130

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

130

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



# 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.

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.

CH218GF | 750ml

**130 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

**130 Blanc de Blanc**

Com embalagem presenteável

EAN: 7898276972229

DUN: 17898276972226



CH219GF | 750ml

**130 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

**130 Blanc de Noir**

Com embalagem presenteável

EAN: 7898276972236

DUN: 17898276972233



# PREMIUM



# CASA VALDUGA PREMIUM

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

Com maturação de 18 a 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 PREMIUM  
**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 PREMIUM  
**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 PREMIUM  
**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

MATURACÃO  
MÍNIMA DE

30

DESDE 2016  
MESES EM  
CAVE

*Famiglia Valduga*

EVOLUÇÃO ATÉ ABERTURA DA GARRAFA

ESUMINANTE ROSE NATURE - 750 ml - 12,5% vol

# 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 conseqüentemente, 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

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.

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

6°C a 8°C

EAN: 7898276972199

DUN: 17898276972196



CH225GF | 750ml

**Rosé Nature**

ESPUMANTE NATURE ROSÉ

Elaborado com 50% de uvas Chardonnay e 50% de uvas Pinot Noir rigorosamente selecionadas, este exclusivo espumante possui coloração dourada e brilhante. 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.

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

6°C a 8°C

EAN: 7898276972786

DUN: 17898276972783



ARTE TRADICIONAL - 12 MESES



ARTE TRADICIONAL



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

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.

ARI87GF | 750ml  
AR202GF | 375ml

**Brut**

**ESPUMANTE BRUT**

*12 meses de Autólise  
em Cave*

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.

*4°C a 6°C*

*EAN: 7898276971000*

*DUN: 17898276971007*

*EAN: 7898276971765*

*DUN: 17898276971762*



ARI99GF | 750ml

**Brut Rosé**

**ESPUMANTE BRUT ROSÉ**

*12 meses de Autólise  
em Cave*

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.

*4°C a 6°C*

*EAN: 7898276971703*

*DUN: 17898276971700*



ARI88GF | 750ml

**Elegance**

**ESPUMANTE DEMI-SEC**

*12 meses de Autólise  
em Cave*

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.

*4°C a 6°C*

*EAN: 7898276971017*

*DUN: 17898276971014*



# 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

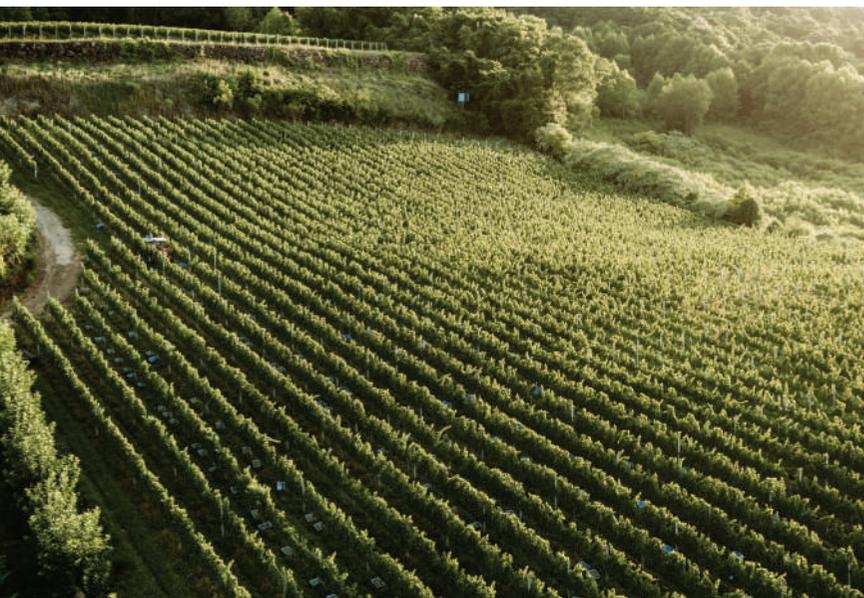


# VINHOS



*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 **900** prêmios entre vinhos e espumantes nos mais criteriosos concursos 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 Família 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*

*16°C a 18°C*

*EAN: 7898276971789*

*DUN: 27898276971783*

A Casa Valduga apresenta o vinho mais expressivo da história da vinícola, elaborado a partir de safras e variedades 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.



STORIA



# STORIA

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

SR501GF | 750ml

**Gran Storia Merlot**

**VINHO NOBRE TINTO SECO**

Único e de grande personalidade, este sofisticado Merlot possui coloração intensa e profunda, em tons de 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.

*Produto Unitário com Embalagem*

*EAN: 7898276973059*

*DUN: 17898276973056*

*Caixa de embarque (1 unidade por caixa)*

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.

*20 meses em  
carvalho francês*

*16°C a 18°C*



# 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.*

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.

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*



# GRAN CHARDONNAY D.O.



# CASA VALDUGA G R A N



## CHARDONNAY

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.

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*



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 a 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 SO<sub>2</sub> (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 descritores 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*

CASA VALDUGA  
*Terroir Exclusivo*

VINHO FINO  
TINTO SECO  
MALBEC  
· 2015 ·  
12,5% vol 750 ml

VINHO FINO  
TINTO SECO  
TANNAT  
· 2015 ·  
12,5% vol 750 ml

# 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 Família 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

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.

8 meses em carvalho francês, 12 meses em cave

16°C a 18°C

EAN: 7898276970829

DUN: 17898276970826



ID005GF | 750ml

**Terroir Exclusivo Malbec**

VINHO FINO TINTO SECO

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.

8 meses em carvalho francês, 12 meses em cave

16°C a 18°C

EAN: 7898276972274

DUN: 17898276972271



TR300GF | 750ml

**Terroir Exclusivo Viognier**

VINHO FINO BRANCO SECO

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.

8°C a 10°C

EAN: 7898276972601

DUN: 17898276972608



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 e ervas doces. 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



# 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.

PRI30GF | 750ml

PRI43GF | 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



PRI31GF | 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



PRI32GF | 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*



PRI33GF | 750ml

PRI44GF | 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*



PRI42GF | 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



PRI34GF | 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





CASA VALDUGA



ORIGEN  
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**

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**  
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 agridoces, 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



ARTE



# ARTE

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

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

AR120GF | 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



AR121GF | 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*



# 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 I30 Brut  
+ 1 taça de espumante

EAN: 7898276972410

DUN: 17898276972417



KIT108UN

**KIT Terroir**

1 Terroir Cabernet Sauvignon  
+ 1 taça exclusiva

EAN: 7898276972588

DUN: 178982276972585

