



Naturelle é o perfeito equilíbrio entre a leveza e o paladar adocicado. São quase três décadas fazendo parte da vida dos apreciadores de vinhos nacionais. Os exemplares que compõe a linha Naturelle representam perfeitamente a personalidade dos brasileiros. Um produto agradável, de paladar suave, de fácil consumo e que unifica gerações.



Vinho Fino Branco Suave



Malvasia e Moscato



6° à 8°C



Doces, frutas, sobremesas e pratos leves.

VISÃO: Límpido e brilhante, de coloração amarelo esverdeado.

OLFATO: Com predominância de aromas frutados e florais, possui notas de melão, pêssigo e limão, harmonizados com flores brancas.

PALADAR: Caracteriza-se pela sua leveza, reflexo do equilíbrio entre acidez e doçura.

Link do produto:
<https://casavalduga.com.br/pt/produtos/naturelle>

FICHA TÉCNICA

Informações Vitícolas

Clone Varietal: R2 | Entav 308
Clone Porta-Enxerto: P1103 | SO4
Sistema de Produção: Espaladeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Cordão Esporonado
Carga de Gemas/ha: 80.000
Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção
Colheita: Manual e seletiva.

VINIFICAÇÃO

Seleção final dos cachos
Desengace das uvas frescas
Maceração em frio
Prensagem descontínua e delicada
Limpeza estática à frio do mosto
Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*
Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C
Estabilização tartárica
Filtração
Engarrafamento.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 10%
Acidez Total: 6,65 g/L de ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,1 g/l de ácido acético
Açúcares totais em glicose: 42 g/L
pH: 3,1
Densidade: 1013
Extrato seco: 42,0
So2 total | livre: 110,0 | 35,3 mg/L