



*Naturelle representa a história da **Famiglia Valduga** e o legado de gerações passadas. É um resgate do belo e simples. São as raízes mais profundas, o alicerce mais resistente, a inspiração mais doce. Elaborado com castas finas e rígida seleção de uvas, Naturelle é o perfeito equilíbrio entre a leveza e o paladar adocicado.*

*Espumante com Certificado de Produto Vegano pela Sociedade Vegetariana Brasileira.*



Espumante Moscatel



Moscato



Vale dos Vinhedos



4° a 6°C



Sobremesas, tortas, sorvetes,  
frutas, fondues de chocolate  
com frutas, petiscos.

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

**Visão:** Coloração amarelo esverdeado, límpido e brilhante.

**Olfato:** Aroma intenso de frutas e flores, que remetem a lichia, jasmim e pêssego.

**Paladar:** Delicadamente doce e refrescante. De boa intensidade e delicada cremosidade.



Ouro  
Citadelles du Vin |  
França | 2014  
NV



Prix Spécial  
Citadelles du Vin |  
França | 2014  
NV



Ouro  
Citadelles du Vin |  
França | 2015  
NV

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/naturellespumantes/moscatel-branco-espumante-375ml>



Link do produto:  
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/naturellespumantes/moscato-branco-espumante-375ml>

## FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: VCR5

Clone Porta-Enxerto: P1103

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Densidade/ha: 4.000 plantas

Tipo de Poda: Cordão Esporonado

Carga de Gemas/ha: 50.000

Práticas Vitícolas: Desbrota, despona, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.

Colheita: Manual e seletiva.

Código do produto: NA206GF

Cód. EAN: 7898276971772

Cód. DUN: 17898276971779

Quantidade por caixa: 12 unidades

## VINIFICAÇÃO

- Mesa com seleção manual de cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Prensagem descontínua e delicada;
- Limpeza estática à frio do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica em tanque de pressão, com temperatura de 12° a 14°C;
- Parada de fermentação aos 7,5° GL de álcool, permanecendo uma concentração residual de açúcares naturais;
- Filtração;
- Engarrafamento e rotulagem.

## LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 7,5%

Acidez Total: 110 meq/L de ácido tartárico

Acidez Volátil: 4,33 meq/L de ácido acético

Densidade: 1,028

Extrato Seco: 97,3 g/L

SO2 Total: 95 mg/L SO2 Livre: 21,1 mg/L

Açúcares totais em glicose: 65 g/L

pH: 3,03

Pressão: 6 kg/cm<sup>2</sup>