



*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 cremisidade.

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



90 Pontos  
Guia Descorchados |  
Chile | 2021  
NV



Ouro  
Citadelles du Vin |  
França | 2015  
NV



Prix Spécial  
Citadelles du Vin |  
França | 2014  
NV



## 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: NA204GF  
Cód. EAN: 7898276971383  
Cód. DUN: 17898276971380  
Quantidade por caixa: 6 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>

Link do produto:

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