

NATURELLE Branco Frisante

2020



Naturelle representa a história da Família 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.



Vinho Frisante Branco Suave



Malvasia e Moscato



Vale dos Vinhedos



6° a 8°C



Queijos azuis, doces, frutas,
sobremesas e pratos leves.

Visão: Amarelo esverdeado, límpido e brilhante. Com delicada formação de borbulhas, característica do estilo do produto.

Olfato: Frutas cítricas e tropicais são os principais descritores, ressaltando o perfil multifacetado do produto.

Paladar: Delicadamente adocicado, de corpo leve e refrescante.

Link do produto:

www.casavalduga.com.br/produtos/naturelle/Branco-Frisante



Link do produto:

www.casavalduga.com.br/produtos/naturelle/Branco-Frisante

FICHA TÉCNICA

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.

Cód. EAN: 7898276972687
Cód. DUN: 17898276972684

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 14° a 15°C;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Carbonatação;
- Engarrafamento.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 8,5%
Acidez Total: 8,90 g/l de ácido tartárico
Densidade: 1,012
Extrato Seco: 62 g/l
SO2 Total: 125 mg/l
SO2 Livre: 15 mg/l
Açúcares totais em glicose: 42 g/l
pH: 3,21