

NATURELLE  
Rose  
2018 | 750ml



Link do produto:  
[www.casavalduga.com.br/produtos/naturelle/naturelle-rose](http://www.casavalduga.com.br/produtos/naturelle/naturelle-rose)

*Elaborado com castas finas e rígida seleção de uvas, Naturelle é o perfeito equilíbrio entre a leveza e o paladar adocicado.*



Vinho Rose Suave



Malvasia, Moscato e Merlot



Vale dos Vinhedos



6° a 8°C



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

**Visão:** De coloração rosado intenso, é límpido e brilhante.

**Olfato:** Aromas primários, com notas de frutas frescas como morango, goiaba, pêssego, cereja e leve nuance floral.

**Paladar:** Leve e de agradável frescor, com paladar adocicado.



Link do produto:  
[www.casavalduga.com.br/produtos/naturelle/naturelle-rose](http://www.casavalduga.com.br/produtos/naturelle/naturelle-rose)

## 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, despona, 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: 10,5%  
Acidez Total: 6,07 g/l de ácido tartárico  
Acidez Volátil: 0,14 g/l de ácido acético  
Densidade: 1015  
Extrato Seco: 75,2 g/l  
SO2 Total/Livre: 0,139 / 0,038 g/l  
Açúcares totais em glicose: 57,9 g/l  
pH: 3,34