

## NATURELLE ESPUMANTES Moscatel

750ml



Link do produto:  
[www.casavalduga.com.br/produtos/naturellespumantes/moscato-branco-espumante](http://www.casavalduga.com.br/produtos/naturellespumantes/moscato-branco-espumante)

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



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 fina e constante. A elegância é traduzida através dos aromas intensos, florais e frutados, aliados à refrescância e persistência gustativa.



90 Pontos  
Guia Descorchados |  
Chile | 2021  
NV



88 Pontos  
Concurso Catad'Or  
| Chile | 2019



Ouro  
Citadelles du Vin |  
França | 2015  
Safra 2013



Link do produto:  
[www.casavalduga.com.br/produutos/naturellespumantes/moscato-branco-espumante](http://www.casavalduga.com.br/produutos/naturellespumantes/moscato-branco-espumante)

## 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, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.

Colheita: Manual e seletiva.

Cód. EAN: 7898276971383

Cód. DUN: 17898276971380

## 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: 6,35 g/l de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,25 g/l de ácido acético

Densidade: 1024

Extrato Seco: 90 g/l

SO2 Total/Livre: 0,103 / 0,0315 g/l

Açúcares totais em glicose: 75 g/l

pH: 3,13

Pressão: 6 kg/cm<sup>2</sup>