

NATURELLE ESPUMANTES

Moscatel - 375ml

375ml



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.



Ouro
Citadelles du Vin |
França | 2014



Prix Spécial
Citadelles du Vin |
França | 2014



Ouro
Citadelles du Vin |
França | 2015
Safrá 2013



Link do produto:

www.casavalduga.com.br/produtos/naturellespumantes/moscatel-branco-espumante-375ml



Link do produto:
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, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.
Colheita: Manual e seletiva.

Cód. EAN: 7898276971772
Cód. DUN: 17898276971779

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/cm²