



*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.*

Vinho com Certificado de Produto Vegano pela Sociedade Vegetariana Brasileira.



Vinho Fino Rosé Suave



Malvasia, Moscato e Merlot



Vale dos Vinhedos



6° a 8°C



Doces, frutas, sobremesas e pratos leves. Harmoniza, também, com queijos azuis.

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.



85 Pontos
Guia Adegas | Brasil |
2022
Safras 2021

Link do produto:

<https://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.

Código do produto: NA202GF
Cód. EAN: 7898276971161
Cód. DUN: 17898276971168
Quantidade por caixa: 12 unidades

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: 10,0
Acidez Total: 4,7g/L de ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,1mg/L de ácido acético
Densidade: 1013
Extrato seco: 69,0
So2 Total | Livre: 106,5 | 33,5
Açúcares totais em glicose: 51,0
pH: 3,2

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/naturelle/naturelle-rose>