

NATURELLE Frisante Rosé



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 Rosé Suave



Moscato Hamburgo,
Malvasia e Moscato Branco



Vale dos Vinhedos



6 a 8°C



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

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

Olfato: Intenso, notas de flores, frutas vermelhas e tropicais.

Paladar: Efervescência cremosa, delicadamente adocicado, de corpo leve e refrescante.

Link do produto:
[www.casavalduga.com.br/produtos/naturelle/Naturelle Frisante Rosé](http://www.casavalduga.com.br/produtos/naturelle/Naturelle%20Frisante%20Ros%C3%A9)



Link do produto:
[www.casavalduga.com.br/produtos/naturelle/Naturelle Frisante Rosé](http://www.casavalduga.com.br/produtos/naturelle/Naturelle%20Frisante%20Ros%C3%A9)

FICHA TÉCNICA

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: 7898276972762
Cód. DUN: 17898276972769

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: 5,85 g/l de ácido tartárico
Densidade: 1,012
Extrato Seco: 62 g/l
SO₂ Total: 118 mg/l
SO₂ Livre: 26,7 mg/l
Açúcares totais em glicose: 42 g/l
pH: 3,31