

NATURELLE Tinto



Link do produto:
www.casavalduga.com.br/produtos/naturelle/naturelle-tinto

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 Tinto Suave



Cabernet Sauvignon, Merlot e Marselan



Vale dos Vinhedos



14° a 16°C



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

Visão: Límpido e brilhante, com tons violáceos.

Olfato: Aromas de frutas frescas, primários das variedades.

Paladar: Leve, de agradável frescor e paladar adocicado.



Link do produto:
www.casavalduga.com.br/produtos/naturelle/naturelle-tinto

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: 7898276970119
Cód. DUN: 17898276970116

VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 24° a 25°C;
- Prensagem descontínua delicada;
- Fermentação malolática;
- Estabilização Tartárica;
- Filtração;
- Engarrafamento;

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 11,5 %
Acidez Total: 5,32 g/l de ácido tartárico
Densidade: 1.017
Extrato Seco: 84,60 g/l
SO2 Total | Livre: 0,070 | 0,027 g/l
Açúcares totais em glicose: 50 g/l
pH: 3,63