

NATURELLE Rose



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

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 Rose Suave



Malvasia, Moscato e Merlot



Vale dos Vinhedos



6° a 8°C



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

Visão: De coloração rosado intenso, é límpido e brilhante.

Olfato: Aromas primários, com notas de frutas frescas como morango, goiaba, pêsego, cereja e leve nuance floral.

Paladar: Leve e de agradável frescor, com paladar adocicado.



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

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

Cód. EAN: 7898276971161
Cód. DUN: 17898276971168

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%
Acidez Total: 6,45 g/l de ácido tartárico
Densidade: 1014
Extrato Seco: 71,9 g/l
SO2 Total | Livre: 0,100 | 0,034 g/l
Açúcares totais em glicose: 50,7 g/l
pH: 3,10