

NATURELLE Branco



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

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 Branco Suave



Malvasia e Moscato



Vale dos Vinhedos



6° a 8°C



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

Visão: Límpido e brilhante, de coloração amarelo esverdeado.

Olfato: Com predominância de aromas frutados e florais, possui notas de melão, pêsego e limão, harmonizados com flores brancas.

Paladar: Caracteriza-se pela sua leveza, reflexo do equilíbrio entre acidez e doçura.



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

NATURELLE Branco

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.

Cód. EAN: 7898276970102
Cód. DUN: 17898276970109

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: 7,12 g/l de ácido tartárico
Densidade: 1,013
Extrato Seco: 70,8 g/l
SO2 Total: 110 mg/l
SO2 Livre: 35,3 mg/l
Açúcares totais em glicose: 42,26 g/l
pH: 3,1