



*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.*

Naturelle Reserva Branco traduz a máxima expressão de um vinho elaborado com talento e precisão.

Vinho com Certificado de Produto Vegano pela Sociedade Vegetariana Brasileira.



Vinho Fino Branco Meio Seco



Chardonnay e Gewurztraminer



Serra do Sudeste



4 meses em barricas de carvalho francês



8 a 12°C



Doces, frutas cristalizadas, sobremesas e pratos leves. Harmoniza, também, com diversos tipos de queijo.

Visão: coloração amarelo-esverdeado, brilhante e vivo.

Olfato: intenso, aromas que lembram frutas tropicais, como manga, mamão papaia e lichia, toque de frutas cítricas no licor, com nuances de amêndoas, mel e chás de ervas finas.

Paladar: marcante, de bom volume associado à suavidade e elegância dos diferentes elementos. Apresenta-se equilibrado e muito persistente.

Link do produto:

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



Link do produto:
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/naturelle/naturelle-reserva-branco>

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: ENTAV 95 | INRA 47

Porta-Enxerto: Paulsen 1103 | 3309

Sistema de Produção: Espaldeira Simples

Densidade/ha: 4.000 plantas

Tipo de Poda: Cordão Esporonado | Sylvoz

Carga de Gemas/ha: 40.000

Práticas Vitícolas: Desbrota, despona, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção. Viticultura sustentável e de precisão, respeitando o meio ambiente.

Colheita: Manual e seletiva.

VINIFICAÇÃO

- Colheita das uvas;
- Desengace das uvas;
- Maceração de 8 horas a frio;
- Prensagem lenta e delicada;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 14° a 16°C;
- Maturação por 4 meses em barricas de carvalho francês;
- Estabilização tartárica;
- Engarrafamento;

Código do produto: NA212GF

EAN: 7898276973141

DUN: 17898276973148

Quantidade por caixa: 6 unidades

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 13%

Acidez Total: 6,10 g/L de Ácido tartárico

Açúcares Totais em glicose: 13 g/L

pH: 3,35