



Link do produto:
<https://casavalduga.com.br/pt/produtos/naturelle>

Naturelle é o perfeito equilíbrio entre a leveza e o paladar adocicado. São quase três décadas fazendo parte da vida dos apreciadores de vinhos nacionais. Os exemplares que compõe a linha Naturelle representam perfeitamente a personalidade dos brasileiros. Um produto agradável, de paladar suave, de fácil consumo e que unifica gerações.



Vinho Tinto Meio Seco



Cabernet Sauvignon, Merlot e Marselan



Sobremesas veganas a base de chocolate, brownies e petit gateau.



14° a 16°C



Vale dos Vinhedos

VISÃO: Profundo vermelho rubi. Límpido, brilhante e com lágrimas abundantes.

OLFATO: O perfil aromático inicial denota aromas de frutas vermelhas maduras como morangos, conforme a evolução do vinho durante a degustação, diversas camadas de aromas são reveladas como licor de cassis, frutas vermelhas confitadas e nuances de tabaco.

PALADAR: Com taninos macios e textura aveludada. Sua acidez vivaz confere equilíbrio ao dulçor. Final longo e persistente, com retrogosto evidenciando notas de especiarias doces.



La Mujer Elige |
Argentina | 2024 |
2021

FICHA TÉCNICA

INFORMAÇÕES VITÍCOLAS

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.

VINIFICAÇÃO

Colheita das uvas desidratadas
Seleção final dos cachos
Desengace das uvas
Maceração
Uso de leveduras selecionadas Saccharomyces cerevisiae
Fermentação alcoólica com temperatura de 24° a 25°C
Prensagem descontínua delicada
Fermentação malolática
Maturação por 10 meses em barricas de carvalho francês
Estabilização Tartárica
Engarrafamento
Envelhecimento em garrafa

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 13,0%
Acidez Total: 5,85 g/L emácido tartárico
Acidez volátil: 0,46 g/L em ácido acético
Açúcares totais em glicose: 19,14 g/L
pH: 3,58
Densidade: 1,005
Extrato seco: 56,8
So2 total | livre: 71,6 | 28,7 mg/L