



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.

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



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 em ácido tartárico

Acidez volátil: 0,46 g/L em ácido acético

Açúcares totais em glicose: 30,0g/L

pH: 3,58

Densidade: 1,005

Extrato seco: 56,8

So2 total | livre: 71,6 | 28,7 mg/L