



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 Suave



Cabernet Sauvignon, Merlot e Marselan



14° a 16°C



Harmonizando com carnes, massas ao sugo e queijos cremosos.

VISÃO: Límpido e brilhante, coloração vermelho rubi com reflexos violáceos.

OLFATO: Aromas de frutas frescas, primários das variedades.

PALADAR: Leve, de agradável frescor e paladar adocicado.

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

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

Seleção final dos cachos

Desengace das uvas frescas

Maceração

Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*

Fermentação alcoólica com temperatura de 24° a 25°C

Prensagem descontínua delicada

Fermentação malolática

Estabilização Tartárica

Filtração

Engarrafamento.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 11,5

Acidez Total: 5,5g/L de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,6mg/L de ácido acético

Densidade: 1015

Extrato seco: 80,0

So2 Total | Livre: 105,5 | 34,5 mg/L

Açúcares totais em glicose: 54,5

pH: 3,5.