CASA VALDUGA

NATURELLE

Reserva Tinto

2021 | 750 ml



Link do produto:
https://www.casavalduga.com.br/produtos/naturelle/naturelle-reserva-tinto

*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.*

Inspirado nos mais nobres vinhos do sul da Itália, Casa Valduga Naturelle Reserva traz características marcantes que resultam da união de casas emblemáticas como notável Merlot, a potente Marselan e a inconfundível Cabernet Sauvignon.

Vinho com Certificado de Produto Vegano pela Sociedade Vegetariana Brasileira.

Vinho Tinto Meio Seco

Cabernet Sauvignon, Merlot e Marselan

Vale dos Vinhedos

14º a 16ºC

Doces, frutas, sobremesas e pratos leves. Harmoniza, também, com queijos azuis.

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.

88 pontos
Guia Adega | Brasil | 2021
Safra 2018

87
Guia Descorchados | Chile | 2024
NV

88 Pontos
Guia Adega | Brasil | 2022
Safra 2019

CASA VALDUGA
NATURELLE
Reserva Tinto
2021 | 750 ml



Link do produto:
https://www.casavalduga.com.br/produtos/naturelle/naturelle-reserva-tinto

FICHA TÉCNICA

Sistema de Produção: Espaldeira 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.

Código do produto: NA210GF
EAN: 7898276972908
DUN: 17898276972905
Quantidade por caixa: 6 unidades

VINIFICAÇÃO

- Colheita das uvas desidratadas;
- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas;
- Maceração;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 24º a 25ºC;
- 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: 5,4 g/L em ácido tartárico
Açúcares totais em glicose: 20,5 g/L
pH: 3,58