



*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



14° a 16°C



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

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
Safrá 2018



87
Guia Descorchados |
Chile | 2024
NV



88 Pontos
Guia Adega | Brasil |
2022
Safrá 2019

Link do produto:

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



FICHA TÉCNICA

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.

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 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: 5,40 g/L em ácido tartárico

Acidez volátil: 0,42 g/L em ácido acético

Açúcares totais em glicose: 20,5g/L

pH: 3,58

Densidade: 1,005

Extrato seco: 50,0

So2 total | livre: 87,5 | 35,0 mg/L

Link do produto:

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