



O Casa Valduga Naturelle Gran Reserva Late Harvest apresenta - de forma icônica - o conceito da linha de vinhos Sweet mais elegante da vitivinicultura brasileira. Seu perfil é sofisticado, equilibrado e denota nuances e características de um grande vinho, elaborado com talento, precisão, tecnologia e paixão.

Late Harvest (Colheita Tardia) é uma das principais formas de elaboração de vinhos de sobremesa. A técnica consiste em colher as uvas Chardonnay, Sauvignon Blanc e Gewurztraminer mais maduras e tardiamente, quando estas concentram ainda mais os açúcares. A colheita é feita manualmente e a seleção dos grãos é rigorosa para garantir que todos estejam no ponto ideal de maturação antes de seguir para a etapa de fermentação. Por fim, o repouso em barricas de carvalho francês por 36 meses garante delicadeza no paladar e uma profusão aromática incrível.



Vinho Fino Branco Suave



Chardonnay, Sauvignon Blanc e Gewurztraminer



Serra do Sudeste



Maturado 36 meses em Carvalho Francês



10° a 12°C



Biscoitos cantuccini, chocolates meio amargos, sobremesas cítricas ou à base de frutas secas, como figos, passas e damascos, além de queijos azuis.

Visão: Apresenta cor dourado-âmbar, límpida e brilhante. Com abundante formação de lágrimas, indica a estrutura que o vinho possui.

Olfato: No aroma, traz notas de laranja confitada e damascos, logo permeadas pelas nuances de mel, castanhas, toques florais, além de especiarias como baunilha, cravo e canela. Com a evolução em taça, delicados toques de amêndoas tostadas são revelados.

Paladar: Traz muita delicadeza no paladar, apesar do corpo denso; elegante, complexo e intenso, é um verdadeiro néctar que equilibra dulçor e acidez. Untuoso e com bastante volume de boca, é um ótimo aperitivo.

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/naturelle/lateharvest>



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

FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: ENTAV 95 | ENTAV 95 | INRA 47

Porta-Enxerto: 3309 | Paulsen 1103 | 3309

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Densidade/ha: 4.000 plantas

Tipo de Poda: Cordão Esporonado | Sylvoz

Carga de Gemas/ha: 40.000

Práticas Vitícolas: Arqueamento dos ramos, desbrota, despona, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção. Viticultura sustentável e de precisão, respeitando o meio ambiente.

Colheita: Manual e seletiva.

Código do produto: NA214GF

Cód. EAN: 7898276973134

Cód. DUN: 17898276973131

Quantidade por caixa: 6 unidades

VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos em estágio de sobrematuração;
- Desengace das uvas frescas;
- Prensagem;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica em temperatura de 14° a 15°C;
- Interrupção da fermentação por frio;
- Maturação por 36 meses em barricas de carvalho francês;
- Envase e rotulagem.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 12,0

Acidez Total: 7,35g/L de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,50mg/L de ácido acético

Densidade: 1045

Extrato seco: 154,5

So2 Total | Livre: 210,5 | 41,5

Açúcares totais em glicose: 120,0

pH: 3,13

Pressão: 3,13