



*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.*

*Vinho com Certificado de Produto Vegano pela Sociedade Vegetariana Brasileira.*



Vinho Tinto Suave



Cabernet Sauvignon, Merlot e Marselan



Vale dos Vinhedos



14° a 16°C



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

**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://www.casavalduga.com.br/produtos/naturelle/naturelle-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: NA201GF

Cód. EAN: 7898276970119

Cód. DUN: 17898276970116

Quantidade por caixa: 12 unidades

## 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

Link do produto:

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