



*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 Fino Branco Suave



Malvasia e Moscato



Vale dos Vinhedos



6° a 8°C



Doces, frutas, sobremesas e pratos leves.

**Visão:** Límpido e brilhante, de coloração amarelo esverdeado.

**Olfato:** Com predominância de aromas frutados e florais, possui notas de melão, pêssigo e limão, harmonizados com flores brancas.

**Paladar:** Caracteriza-se pela sua leveza, reflexo do equilíbrio entre acidez e doçura.



87 Pontos  
Guia Adegas | Brasil |  
2022  
Safras 2021

Link do produto:

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



## FICHA TÉCNICA

Clone Varietal: R2 | Entav 308  
Clone Porta-Enxerto: P1103 | SO4  
Sistema de Produção: Espaladeira Simples  
Densidade/ha: 4.000 plantas  
Tipo de Poda: Cordão Esporonado  
Carga de Gemas/ha: 80.000  
Práticas Vitícolas: Desbrota, despona, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.  
Colheita: Manual e seletiva.

Código do produto: NA200GF  
Cód. EAN: 7898276970102  
Cód. DUN: 17898276970109  
Quantidade por caixa: 12 unidades

## VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração em frio;
- Prensagem descontínua e delicada;
- Limpeza estática à frio do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Engarrafamento.

## LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 10%  
Acidez Total: 6,65 g/L de ácido tartárico  
Acidez Volátil: 0,1 g/l de ácido acético  
Açúcares totais em glicose: 42 g/L  
pH: 3,1  
Densidade: 1013  
Extrato seco: 42,0  
So2 total | livre: 110,0 | 35,3 mg/L

Link do produto:

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