



*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. Elaborado com castas finas e rígida seleção de uvas, Naturelle é o perfeito equilíbrio entre a leveza e o paladar adocicado.*

Espumante com Certificado de Produto Vegano pela Sociedade Vegetariana Brasileira.



Espumante Moscatel Rosé



Moscatto Branco e Moscatto de Hamburgo



Vale dos Vinhedos



4° a 6°C



Gelato, mousse de fruta e sobremesas à base de morango.

Visão: Coloração rosa intenso, perfeitamente límpido e de perlage abundante e encantador.

Olfato: Intensamente frutado, onde frutas de polpa branca maduras se destacam, com a delicada presença floral do jasmim, complementada pela sutil presença de erva doce.

Paladar: Com impressionante frescor e doçura equilibrada. De espuma macia e de retrogosto predominante frutado.



90 Pontos
Guia Descorchados |
Chile | 2021
NV



92 Pontos
Bon Vivant Rosés
do Brasil | 2020
NV



Ouro
Concurso do
Espumante
Brasileiro | Brasil |
2023
NV

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/naturellespumantes/moscatel-rose>



Link do produto:
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/naturellespumantes/moscatel-rose>

FICHA TÉCNICA

Práticas Vitícolas: Desbrota, despona, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.

Código do produto: NA207GF

Cód. EAN: 7898276972670

Cód. DUN: 17898276972677

Quantidade por caixa: 6 unidades

VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa (Moscatel de Hamburgo);
- Prensagem descontínua e delicada;
- Limpeza estática à frio do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica em tanque de pressão, com temperatura de 12° a 14°C;
- Parada de fermentação aos 7,5° GL de álcool, permanecendo uma concentração residual de açúcares naturais;
- Filtração;
- Engarrafamento e rotulagem.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 7,5%

Acidez Total: 110 meq/L de ácido tartárico

Acidez Volátil: 3,33 meq/L de ácido acético

Densidade: 1,028

Extrato Seco: 95 g/L

SO2 Total: 95 mg/L

SO2 Livre: 21,1 mg/L

Açúcares totais em glicose: 58 g/L

pH: 3,03

Pressão: 6 kg/cm²