CASA VALDUGA

NATURELLE

Frisante Rosé

2023 | 750 ml

*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 Frisante Rosé Suave

Moscato Hamburgo, Malvasia e Moscato Branco

Vale dos Vinhedos

6 a 8°C

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

Visão: Rosa intenso, límpido e brilhante. Com delicada formação de borbulhas, característica do estilo do produto.

Olfato: Intenso, notas de flores, frutas vermelhas e tropicais.

Paladar: Efervescência cremosa, delicadamente adocicado, de corpo leve e refrescante.

Ouro
Wines of Brazil Awards | 2020

86 pontos
Guia Adega | Brasil | 2020

86 Pontos
Guia Adega | Brasil | 2022
Safra 2021

Link do produto:
https://www.casavalduga.com.br/produtos/naturelle/naturelle-frisante-rose

CASA VALDUGA
NATURELLE
Frisante Rosé
2023 | 750 ml

Link do produto:
https://www.casavalduga.com.br/produtos/naturelle/naturelle-frisante-rose

FICHA TÉCNICA

Sistema de Produção: Espaldeira 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: NA209GF
Cód. EAN: 7898276972762
Cód. DUN: 17898276972769
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 14º a 15ºC;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Carbonatação;
- Engarrafamento.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 8,5
Acidez Total: 104g/L de ácido tartárico
Acidez Volátil: 2,83mg/L de ácido acético
Densidade: 1,013
Extrato seco: 63
So2 Total | Livre: 125mg/L | 25mg/L
Açúcares totais em glicose: 45g/L
pH: 3,16