

## NATURELLE ESPUMANTE MOSCATEL 375ml

Naturelle é o perfeito equilíbrio entre a leveza e o paladar adocicado. São quase três décadas fazendo parte da vida dos apreciadores de vinhos nacionais. Os exemplares que compõe a linha Naturelle representam perfeitamente a personalidade dos brasileiros. Um produto agradável, de paladar suave, de fácil consumo e que unifica gerações.

Naturelle representa a história da Família 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.

**Tipo:** Espumante Moscatel

**Varietal:** Moscato

**Terroir:** Vale dos Vinhedos

**Temperatura de serviço:** 04° a 06°C

**Harmonização:** Sobremesas, tortas, sorvetes, frutas, fondues de chocolate com frutas, petiscos.



**Visão:** Coloração amarelo esverdeado, límpido e brilhante.

**Olfato:** Aroma intenso de frutas e flores, que remetem a lichia, jasmim e pêssego.

**Paladar:** Delicadamente doce e refrescante. De boa intensidade e delicada cremosidade.

**Link do produto:**

<https://www.casavalduga.com.br/pt/produtos/naturelle-espumantes/?safra=moscatel-375ml>

## Ficha técnica

---

- Clone varietal: VCR5
  - Clone porta-enxerto: P1103
  - Sistema de produção: espaladeira simples
  - Densidade/ha: 4.000 plantas
  - Tipo de poda: cordão esporonado
  - Carga de gemas/ha: 50.000
  - Práticas vitícolas: desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção
  - Colheita: manual e seletiva
- 

- Código do produto: NA206GF
  - Cód. EAN: 7898276971772
  - Cód. DUN: 17898276971779
  - Quantidade por caixa: 12 unidades
- 



## VINIFICAÇÃO

- Mesa com seleção manual de cachos;
  - Desengace das uvas frescas;
  - Prensagem descontínua e delicada;
  - Limpeza estática a 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: 4,33 meq/L de ácido acético
- Densidade: 1,028
- Extrato seco: 97,3 g/L
- SO2 total: 95 mg/L
- SO2 livre: 21,1 mg/L
- Açúcares totais em glicose: 65 g/L
- pH: 3,03
- Pressão: 6 kg/cm<sup>2</sup>

### Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/pt/produto/s/naturelle-espumantes/?safra=moscatel-375ml>