

NATURELLE ESPUMANTE MOSCATEL

Naturelle es el equilibrio perfecto entre ligereza y un paladar ligeramente dulce. Durante casi tres décadas, ha formado parte de la vida de los amantes del vino brasileño. Los ejemplares que componen la línea Naturelle representan perfectamente la personalidad de los brasileños. Un producto agradable, de sabor suave, fácil de consumir y que une generaciones.

Naturelle representa la historia de la Familia Valduga y el legado de generaciones pasadas. Es un rescate de lo bello y simple. Son las raíces más profundas, la base más resistente, la inspiración más dulce.

Elaborado con variedades finas y una rigurosa selección de uvas, Naturelle es el equilibrio perfecto entre ligereza y un paladar ligeramente dulce.

Espumante con Certificado de Producto Vegano por la Sociedad Vegetariana Brasileña.

Tipo: Espumante Moscatel

Varietal: Moscato

Terroir: Vale dos Vinhedos

Temperatura de servicio: 04° a 06°C

Harmonización: Postres, tartas, helados, frutas, fondues de chocolate con frutas, aperitivos.

Vista: Color amarillo verdoso, limpio y brillante.

Olfato: Aroma intenso de frutas y flores, que recuerdan a lichia, jazmín y durazno.

Paladar: Delicadamente dulce y refrescante. De buena intensidad y delicada cremosidad.



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/es/produtos/naturelle-espumantes-3/?safra=moscatel>

Especificaciones Técnicas

- Clon varietal: VCR5
 - Clon portainjerto: P1103
 - Sistema de conducción: espaldera simple
 - Densidad/ha: 4.000 plantas
 - Tipo de poda: cordón esporonado
 - Carga de yemas/ha: 50.000
 - Prácticas vitícolas: desbrotado, despunte, deshojado en la zona de racimos y aclareo de racimos para control de producción
 - Cosecha: manual y selectiva
-

- Código de producto: NA204GF
 - Código EAN: 7898276971383
 - Código DUN: 17898276971380
 - Cantidad por caja: 6 unidades
-

VINIFICACIÓN

- Mesa con selección manual de racimos;
 - Despalillado de las uvas frescas;
 - Prensado discontinuo y delicado;
 - Clarificación estática en frío del mosto;
 - Uso de levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
 - Fermentación alcohólica en tanque presurizado a 12° a 14°C;
 - Parada de fermentación a 7,5% de alcohol, manteniendo azúcares naturales residuales;
 - Filtración;
 - Embotellado y etiquetado.
-

ANÁLISIS ANALÍTICO

- Alcohol: 7,5%
- Acidez Total: 110 meq/L de ácido tartárico
- Acidez Volátil: 4,33 meq/L de ácido acético
- Densidad: 1,028
- Extracto Seco: 97,3 g/L
- SO2 Total: 95 mg/L
- SO2 Libre: 21,1 mg/L
- Azúcares totales en glucosa: 65 g/L
- pH: 3,03
- Presión: 6 kg/cm²

SO2 Livre: 21,1 mg/L Açúcares totais emglucose: 65 g/L pH: 3,03
Pressão: 6 kg/cm²



Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/es/produto/s/naturelle-espumantes-3/?safra=moscatel>