

NATURELLE ESPUMANTE MOSCATEL

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 fritas 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>

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: NA204GF
 - Cód. EAN: 7898276971383
 - Cód. DUN: 17898276971380
 - Quantidade por caixa: 6 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/cm2



Link do produto

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