

## NATURELLE ESPUMANTE MOSCATEL ROSÉ



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 Rosé

**Varietal:** Moscato Branco y Moscato de Hamburgo

**Terroir:** Vale dos Vinhedos

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

**Harmonización:** Gelato, mousse de fruta y postres a base de fresa.

**Vista:** Color rosa intenso, perfectamente limpio, con perlage abundante y encantador.

**Olfato:** Intensamente afrutado, donde destacan frutas de pulpa blanca maduras, con la delicada presencia floral del jazmín y un sutil toque de anís.

**Paladar:** Con impresionante frescura y dulzor equilibrado. Espuma suave y retrogusto predominantemente afrutado.

**Link do produto:**

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

## Especificaciones Técnicas

---

Prácticas vitícolas: desbrotado, despunte, deshojado en la zona de racimos y aclareo de racimos para control de producción.

---

- Código de producto: NA207GF
  - Código EAN: 7898276972670
  - Código DUN: 17898276972677
  - Cantidad por caja: 6 unidades
- 

## VINIFICACIÓN

- Selección final de los racimos;
  - Despalillado de las uvas frescas;
  - Maceración prefermentativa (Moscatel de Hamburgo);
  - 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: 3,33 meq/L de ácido acético
- Densidad: 1,028
- Extracto seco: 95 g/L
- SO<sub>2</sub> total: 95 mg/L
- SO<sub>2</sub> libre: 21,1 mg/L
- Azúcares totales en glucosa: 58 g/L
- pH: 3,03
- Presión: 6 kg/cm<sup>2</sup>



### Link do produto

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