

## NATURELLE ESPUMANTE MOSCATEL ROSÉ



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 Rosé

**Varietal:** Moscato Branco e Moscato de Hamburgo

**Terroir:** Vale dos Vinhedos

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

**Harmonização:** Gelato, mousse de fruta e sobremesas à base de morango.

**Visão:** Coloração rosa intenso, perfeitamente límpido e de perlage abundante e encantador.

**Olfato:** Intensamente frutado, onde frutas de polpa branca maduras se destacam, com a delicada presença floral do jasmim, complementada pela sutil presença de erva doce.

**Paladar:** Com impressionante frescor e doçura equilibrada. De espuma macia e de retrogosto predominante frutado.

**Link do produto:**

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

## Ficha técnica

---

Práticas vitícolas: desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.

---

- Código do produto: NA207GF
  - Cód. EAN: 7898276972670
  - Cód. DUN: 17898276972677
  - Quantidade por caixa: 6 unidades
- 

## VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
  - Desengace das uvas frescas;
  - Maceração pré-fermentativa (Moscato de Hamburgo);
  - 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: 3,33 meq/L de ácido acético
- Densidade: 1,028
- Extrato seco: 95 g/L
- SO2 total: 95 mg/L
- SO2 livre: 21,1 mg/L
- Açúcares totais em glicose: 58 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-rose>