

NATURELLE RESERVA BRANCO

Naturelle lleva la esencia de momentos ligeros, espontáneos y llenos de conexión. Una línea que une autenticidad, frescura y placer en experiencias marcadas por la suavidad y la naturalidad en cada copa.

Desde hace casi tres décadas, Naturelle forma parte de la trayectoria de Casa Valduga, conquistando diferentes generaciones con su ligereza, suavidad y autenticidad. Inspirada en la delicadeza de un jardín en floración, la línea transmite frescura, naturaleza y armonía a través de una identidad joven y contemporánea, creando una conexión única entre aromas, sensaciones y experiencia. Vino certificado como Producto Vegano por la Sociedad Vegetariana Brasileña.

Tipo: Vino Fino Blanco Medio Seco

Varietal: Chardonnay e Gewurztraminer

Terroir: Serra do Sudeste

Temperatura de serviço: 08° a 12°C

Tiempo en barrica: 4 meses en barricas de roble francés

Harmonización: Dulces, frutas cristalizadas, postres y platos ligeros. Armoniza también con diversos tipos de queso.

Vista: Coloración amarillo-verdosa, brillante y viva.

Olfato: Intenso, aromas que recuerdan frutas tropicales como mango, papaya y lichi, toque de frutas cítricas en licor, con matices de almendras, miel y té de hierbas finas.

Paladar: Marcado, de buen volumen asociado a la suavidad y elegancia de los diferentes elementos. Se presenta equilibrado y muy persistente.



Link do produto:

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

Especificaciones Técnicas

- Clone Varietal: ENTAV95 | INRA 47
- Porta-Injerto: Paulsen 1103 | 3309
- Sistema de Producción: Espaldera Simple
- Densidad/ha: 4.000 plantas
- Tipo de Poda: Cordón Espolonado | Sylvoz
- Carga de Yemas/ha: 40.000
- Prácticas Vitícolas: Desbrote, despunte, deshoje en la región de los racimos, aclareo de racimos para control de producción. Viticultura sostenible y de precisión, respetando el medio ambiente.
- Cosecha: Manual y selectiva.

- Código EAN: 7898276973141
- Código DUN: 17898276973148
- Código del producto: NA212GF

VINIFICACIÓN

- Cosecha de las uvas;
- Despalillado de las uvas;
- Maceración de 8 horas en frío;
- Prensado lento y delicado;
- Uso de levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentación alcohólica con temperatura de 14° a 16°C;
- Maduración durante 4 meses en barricas de roble francés;
- Estabilización tartárica;
- Embotellado;
-

ANÁLISIS

- Alcohol: 13%
- Acidez Total: 6,10 g/L de ácido tartárico
- Azúcares Totales en glucosa: 13 g/L
- pH: 3,35
-



Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/es/productos/naturelle-3/?safr=reserva-branco>