

NATURELLE RESERVA BRANCO

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. Naturelle Reserva Branco traduz a máxima expressão de um vinho elaborado com talento e precisão. Vinho com Certificado de Produto Vegano pela Sociedade Vegetariana Brasileira.

Tipo: Vinho Fino Branco Meio Seco

Varietal: Chardonnay e Gewurztraminer

Terroir: Serra do Sudeste

Temperatura de serviço: 08° a 12°C

Tempo de barrica: 4 meses em barricas de carvalho francês

Harmonização: Doces, frutas cristalizadas, sobremesas e pratos leves. Harmoniza, também, com diversos tipos de queijo.

Visão: Coloração amarelo-esverdeado, brilhante e vivo.

Olfato: Intenso, aromas que lembram frutas tropicais, como manga, mamão papaia e lichia, toque de frutas cítricas no licor, com nuances de amêndoas, mel e chás de ervas finas.

Paladar: Marcante, de bom volume associado à suavidade e elegância dos diferentes elementos. Apresenta-se equilibrado e muito persistente.



Link do produto:

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

FICHA TÉCNICA

- Clone Varietal: ENTAV95 | INRA 47
- Porta-Enxerto: Paulsen 1103 | 3309
- Sistema de Produção: Espaladeira Simples
- Densidade/ha: 4.000 plantas
- Tipo de Poda: Cordão Esporonado | Sylvoz
- Carga de Gemas/ha: 40.000
- Práticas Vitícolas: Desbrota, despona, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção. Viticultura sustentável e de precisão, respeitando o meio ambiente.
- Colheita: Manual e seletiva.

- Cód. EAN: 7898276973141
- Cód. DUN: 17898276973148
- Código do produto: NA212GF

VINIFICAÇÃO

- Colheita das uvas;
- Desengace das uvas;
- Maceração de 8 horas a frio;
- Prensagem lenta e delicada;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 14° a 16°C;
- Maturação por 4 meses em barricas de carvalho francês;
- Estabilização tartárica;
- Engarrafamento;

LAUDO ANALÍTICO

- Álcool: 13%
- Acidez Total: 6,10 g/L de Ácido tartárico
- Açúcares Totais em glicose: 13 g/L
- pH: 3,35



Link do produto

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