

NATURELLE RESERVA TINTO

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 Tinto Medio Seco

Varietal: Cabernet Sauvignon, Merlot e Marselan

Terroir: Vale dos Vinhedos

Temperatura de serviço: 14° a 16°C

Harmonización: Postres veganos a base de chocolate, brownies y petit gateau.

Vista: Rojo rubí profundo. Límpido, brillante y con abundantes lágrimas.

Olfato: El perfil aromático inicial denota aromas de frutas rojas maduras como fresas, conforme la evolución del vino durante la degustación, diversas capas de aromas son reveladas como licor de cassis, frutas rojas confitadas y matices de tabaco.

Paladar: Con taninos suaves y textura aterciopelada. Su acidez vivaz aporta equilibrio al dulzor. Final largo y persistente, con retrogusto evidenciando notas de especias dulces.



Link do produto:

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

Especificaciones Técnicas

- Sistema de Producción: Espaldera Simple
- Densidad/ha: 4.000 plantas
- Tipo de Poda: Cordón Espolonado
- Carga de Yemas/ha: 80.000
- Prácticas Vitícolas: Desbrote, despunte, deshoje en la región de los racimos, aclareo de racimos para control de producción
- Cosecha: Manual y selectiva.

-
- Código EAN: 7898276972908
 - Código DUN: 17898276972905
 - Código del producto: NA210GF
-

VINIFICACIÓN

- Cosecha de las uvas deshidratadas
 - Selección final de los racimos
 - Despalillado de las uvas
 - Maceración
 - Uso de levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*
 - Fermentación alcohólica con temperatura de 24° a 25°C
 - Prensado discontinuo delicado
 - Fermentación maloláctica
 - Maduración durante 10 meses en barricas de roble francés
 - Estabilización tartárica
 - Embotellado
 - Envejecimiento en botella
-

ANÁLISIS

- Alcohol: 13,0%
- Acidez Total: 5,85 g/L en ácido tartárico
- Acidez volátil: 0,46 g/L en ácido acético
- Azúcares totales en glucosa: 19,14 g/L
- pH: 3,58
- Densidad: 1,005
- Extracto seco: 56,8
- So2 total | libre: 71,6 | 28,7 mg/L



Link do produto

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