



NATURELLE RESERVA TINTO

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. Inspirado nos mais nobres vinhos do sul da Itália, Casa Valduga Naturelle Reserva traz características marcantes que resultam da união de casas emblemáticas como notável Merlot, a potente Marselan e a inconfundível Cabernet Sauvignon.

Tipo: Vinho Tinto Meio Seco

Varietal: Cabernet Sauvignon, Merlot e Marselan

Terroir: Vale dos Vinhedos

Temperatura de serviço: 14º a 16ºC

Harmonização: Sobremesas veganas a base de chocolate, brownies e petit gâteau.

Visão: Profundo vermelho rubi. Límpido, brilhante e com lágrimas abundantes.

Olfato: O perfil aromático inicial denota aromas de frutas vermelhas maduras como morangos, conforme a evolução do vinho durante a degustação, diversas camadas de aromas são reveladas como licor de cassis, frutas vermelhas confitadas e nuances de tabaco.

Paladar: Com taninos macios e textura aveludada. Sua acidez vivaz confere equilíbrio ao dulçor. Final longo e persistente, com retrogosto evidenciando notas de especiarias doces.

Link do produto:

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

FICHA TÉCNICA

- Sistema de Produção: Espaladeira Simples
- Densidade/ha: 4.000 plantas
- Tipo de Poda: Cordão Esporonado
- Carga de Gemas/ha: 80.000
- Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção
- Colheita: Manual e seletiva.

- Cód. EAN: 7898276972908
- Cód. DUN: 17898276972905
- Código do produto: NA210GF

VINIFICAÇÃO

- Colheita das uvas desidratadas
- Seleção final dos cachos
- Desengace das uvas
- Maceração
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*
- Fermentação alcoólica com temperatura de 24° a 25°C
- Prensagem descontínua delicada
- Fermentação malolática
- Maturação por 10 meses em barricas de carvalho francês
- Estabilização Tartárica
- Engarrafamento
- Envelhecimento em garrafa

LAUDO ANALÍTICO

- Álcool: 13,0%
- Acidez Total: 5,85 g/L em ácido tartárico
- Acidez volátil: 0,46 g/L em ácido acético
- Açúcares totais em glicose: 19,14 g/L
- pH: 3,58
- Densidade: 1,005
- Extrato seco: 56,8
- So2 total | livre: 71,6 | 28,7 mg/L



Link do produto

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