

NATURELLE TINTO

Naturelle carrega a essência de momentos leves, espontâneos e cheios de conexão. Uma linha que une autenticidade, frescor e prazer em experiências marcadas pela suavidade e naturalidade em cada taça.

Há quase três décadas, Naturelle faz parte da trajetória da Casa Valduga, conquistando diferentes gerações com sua leveza, suavidade e autenticidade. Inspirada na delicadeza de um jardim em florescimento, a linha traduz frescor, natureza e harmonia em uma identidade jovem e contemporânea, criando uma conexão única entre aromas, sensações e experiência. Vinho com Certificado de Produto Vegano pela Sociedade Vegetariana Brasileira.

Tipo: Vinho Tinto Suave

Varietal: Cabernet Sauvignon, Merlot e Marselan

Terroir: Vale dos Vinhedos

Temperatura de serviço: 14º a 16ºC

Harmonização: Sobremesas à base de chocolate, tortas, cremes e frutas.

Visão: Vermelho rubi com reflexos violáceos. Límpido e brilhante.

Olfato: Aromas intensos de frutas vermelhas, como morango e cereja, com nuances adocicadas que remetem à geleia.

Paladar: Leve, suave e equilibrado. Sua doçura está em harmonia com a acidez, proporcionando fácil apreciação.



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/pt/produtos/naturelle-4/?safra=tinto>



Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/pt/produtos/naturelle-4/?safra=tinto>

NATURELLE 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 e raleio de cachos para controle de produção
 - Colheita: Manual e seletiva.
-

- Código EAN: 7898276970119
 - Código DUN: 17898276970116
 - Código do produto: NA201GF
-

VINIFICAÇÃO

- Colheita das uvas
 - Seleção final dos cachos
 - Desengace
 - Maceração
 - Utilização de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*
 - Fermentação alcoólica com temperatura controlada
 - Prensagem
 - Fermentação malolática
 - Estabilização
 - Filtração
 - Engarrafamento
-

ANÁLISIS

- Álcool: 10,0%
- Acidez Total: 4,80 g/L de ácido tartárico
- Açúcares Totais em glicose: 55 g/L
- pH: 3,50