



Link do produto:

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

NATURELLE TINTO

Naturelle es el perfecto equilibrio entre la ligereza y el paladar dulce. Son casi tres décadas formando parte de la vida de los apreciadores de vinos nacionales. Los ejemplares que componen la línea Naturelle representan perfectamente la personalidad de los brasileños. Un producto agradable, de paladar suave, de fácil consumo y que une generaciones.

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 Suave

Varietal: Cabernet Sauvignon, Merlot e Marselan

Terroir: Vale dos Vinhedos

Temperatura de serviço: 14° a 16°C

Harmonización: Postres a base de chocolate, tortas, cremas y frutas.

Vista: Rojo rubí con reflejos violáceos. Límpido y brillante.

Olfato: Aromas intensos de frutas rojas como fresa y cereza, con matices dulces que recuerdan jalea.

Paladar: Ligero, suave y equilibrado. Su dulzor está en armonía con la acidez, proporcionando fácil consumo.



Link do produto

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

NATURELLE 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: 7898276970119
 - Código DUN: 17898276970116
 - Código del producto: NA201GF
-

VINIFICACIÓN

- Cosecha de las uvas
 - Selección final de los racimos
 - Despalillado
 - Maceración
 - Uso de levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*
 - Fermentación alcohólica a temperatura controlada
 - Prensado
 - Fermentación maloláctica
 - Estabilización
 - Filtración
 - Embotellado
-

ANÁLISIS

- Alcohol: 10,0%
- Acidez Total: 4,80 g/L de ácido tartárico
- Azúcares Totales en glucosa: 55 g/L
- pH: 3,50