

Naturelle BRANCO

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 Fino Branco Suave

Varietal: Malvasia e Moscato

Terroir: Vale dos Vinhedos

Temperatura de serviço: 06° a 08°C

Harmonização: Doces, frutas, sobremesas e pratos leves.

Visão: Límpido e brilhante, de coloração amarelo-esverdeada.

Olfato: Com predominância de aromas frutados e florais, apresenta notas de melão, pêssego e limão, harmonizadas com flores brancas.

Paladar: Caracteriza-se pela leveza, reflexo do equilíbrio entre acidez e dulçor.



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/pt/produto/s/naturelle-4/?safra=branco>

Ficha técnica

- Clone Varietal: R2 | Entav 308
- Clone Porta-Enxerto: P1103 | SO4
- 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: 7898276970102
- Código DUN: 17898276970109
- Código do produto: NA200GF

VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos
- Desengace das uvas frescas
- Maceração a frio
- Prensagem descontínua e delicada
- Limpeza estática a frio do mosto
- Utilização de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*
- Fermentação alcoólica com temperatura entre 15°C e 16°C
- Estabilização tartárica
- Filtração
- Engarrafamento.

ANÁLISES

- Álcool: 9,0%
- Acidez Total: 6,65 g/L de ácido tartárico
- Acidez Volátil: 0,1 g/l de ácido acético
- Açúcares totais em glicose: 42 g/L
- pH: 3,1
- Densidade: 1013
- Extrato seco: 42,0
- So2 total | livre: 110,0 | 35,3 mg/L



Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/pt/produto/s/naturelle-4/?safra=branco>