

Naturelle BRANCO

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 Fino Blanco Suave

Varietal: Malvasia e Moscato

Terroir: Vale dos Vinhedos

Temperatura de serviço: 06° a 08°C

Harmonización: Dulces, frutas, postres y platos ligeros.

Vista: Límpido y brillante, de coloración amarillo verdosa.

Olfato: Con predominio de aromas frutados y florales, posee notas de melón, durazno y limón, armonizados con flores blancas.

Paladar: Se caracteriza por su ligereza, reflejo del equilibrio entre acidez y dulzor.



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/es/produto/s/naturelle-3/?safra=branco>

Especificaciones Técnicas

- Clone Varietal: R2 | Entav 308
- Clone Porta-Enxerto: P1103 | SO4
- Sistema de Producción: Espaldera Simple
- Densidad/ha: 4.000 plantas
- Tipo de Poda: Cordón Esporonado
- Carga de Gemas/ha: 80.000
- Prácticas Vitícolas: Desbrotar, desponar, desfolhar na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção
- Colheita: Manual e seletiva.

- Código EAN: 7898276970102
- Código DUN: 17898276970109
- Código del producto: NA200GF

VINIFICACIÓN

- Selección final de los racimos
- Despalillado de las uvas frescas
- Maceración en frío
- Prensado discontinuo y delicado
- Limpieza estática en frío del mosto
- Uso de levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*
- Fermentación alcohólica con temperatura de 15° a 16°C
- Estabilización tartárica
- Filtración
- Embotellado.

ANÁLISIS

- 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/es/productos/naturelle-3/?safra=branco>