

Naturelle FRISANTE 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 Frisante 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: Amarelo-esverdeado, límpido e brilhante. Com delicada formação de borbulhas, característica do estilo do produto.

Olfato: As frutas cítricas e tropicais são os principais descritores, ressaltando o perfil multifacetado do produto.

Paladar: Delicadamente adocicado, de corpo leve e refrescante.

Link do produto:

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

Ficha técnica

- Clone Varietal: R2 | Entav 308
- Clone Porta-Enxerto: P1103 | SO4
- Sistema de Produção: Espaldera Simple
- Densidade/ha: 4.000 plantas
- Tipo de Poda: Cordón Esporonado
- Carga de Gemas/ha: 80.000
- Práticas Vitícolas: Desbrota, despona, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.
- Colheita: Manual e seletiva.

- Cód. EAN: 7898276972687
- Cód. DUN: 17898276972684
- Código do produto: NA208GF
- Quantidade por caixa: 12 unidades

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 14°C e 15°C;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Carbonatação;
- Engarrafamento.

ANÁLISIS

- Álcool: 7,5%
- Acidez Total: 6,0 g/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 2,83 meq/L de ácido acético
- Açúcares totais em glicose: 42 g/L
- pH: 3,21
- Densidade: 1,012
- Extrato seco: 62
- So2 total | livre: 125 | 15 mg/L



Link do produto

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