

Naturelle FRISANTE 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 Frisante 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: Amarillo verdoso, límpido y brillante. Con delicada formación de burbujas, característica del estilo del producto.

Olfato: Las frutas cítricas y tropicales son los principales descriptores, resaltando el perfil multifacético del producto.

Paladar: Delicadamente dulce, de cuerpo ligero y refrescante.



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/es/produtos/naturelle-3/?safra=frisante-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: Desbrota, despona, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.
- Colheita: Manual e seletiva.

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

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 14° a 15°C;
- Estabilización tartárica;
- Filtración;
- Carbonatación;
- Embotellado.

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