

Naturelle GRAN RESERVA LATE HARVEST



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.

Late Harvest (Cosecha Tardía) es una de las principales formas de elaboración de vinos de postre. La técnica consiste en cosechar las uvas Chardonnay, Sauvignon Blanc y Gewurztraminer más maduras y tardíamente, cuando concentran aún más los azúcares. La cosecha se realiza manualmente y la selección de los granos es rigurosa para garantizar que todos estén en el punto ideal de maduración antes de pasar a la etapa de fermentación. Por último, el reposo en barricas de roble francés durante 36 meses garantiza delicadeza en el paladar y una profusión aromática increíble.

Tipo: Vino Fino Blanco Suave

Varietal: Chardonnay, Sauvignon Blanc e Gewurztraminer

Terroir: Serra do Sudeste

Temperatura de serviço: 10° a 12°C

Tiempo en barrica: Madurado 36 meses en Roble Francés

Harmonización: Galletas cantuccini, chocolates semiamargos, postres cítricos o a base de frutas secas, como higos, pasas y damascos, además de quesos azules.

Vista: Presenta color dorado-ámbar, límpido y brillante. Con abundante formación de lágrimas, indica la estructura que el vino posee.

Olfato: En nariz, presenta notas de naranja confitada y damascos, luego permeadas por matices de miel, frutos secos, toques florales, además de especias como vainilla, clavo y canela. Con la evolución en copa, delicados toques de almendras tostadas son revelados.

Paladar: Aporta mucha delicadeza en el paladar, a pesar del cuerpo denso; elegante, complejo e intenso, es un verdadero néctar que equilibra dulzor y acidez. Untuoso y con bastante volumen de boca, es un excelente aperitivo.

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/es/produtos/naturelle-3/?safra=gran-reserva-late-harvest>



Especificaciones Técnicas

- Clone Varietal: ENTAV95 | ENTAV95 | INRA 47
- Porta-Enxerto: 3309 | Paulsen 1103 | 3309
- Sistema de Producción: Espaldera Simple
- Densidad/ha: 4.000 plantas
- Tipo de Poda: Cordón Esporonado | Sylvoz
- Carga de Gemas/ha: 40.000
- Prácticas Vitícolas: Arqueamento dos ramos, desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção. Viticultura sustentável e de precisão, respeitando o meio ambiente.
- Colheita: Manual e seletiva.

- Código do produto: NA214GF
- Cód. EAN: 7898276973134
- Cód. DUN: 17898276973131
- Quantidade por caixa: 6 unidades

VINIFICACIÓN

- Selección final de los racimos emestágio de sobremaduración;
- Despalillado de las uvas frescas;
- Prensado;
- Uso de levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentación alcohólica emtemperatura de 14° a 15°C;
- Interrupción de la fermentación por frío;
- Maduración durante 36 meses en barricas de roble francés;
- Envasado y etiquetado.

ANÁLISIS

- Álcool: 12%
- Acidez Total: 7,35 g/L de Ácido tartárico
- pH: 3,13

Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/es/produtos/naturelle-3/?safra=gran-reserva-late-harvest>