

Naturelle ROSÉ

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 Rosé Suave

Varietal: Malvasia, Moscato e Merlot

Terroir: Vale dos Vinhedos

Temperatura de serviço: 06° a 08°C

Harmonização: Doces, frutas, sobremesas e pratos leves. Harmoniza também com queijos azuis.

Visão: De coloração rosada intensa, é límpido e brilhante.

Olfato: Aromas primários, com notas de frutas frescas como morango, goiaba, pêssego, cereja e leve nuance floral.

Paladar: Leve e de agradável frescor, com paladar adocicado.

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/pt/produtos/naturelle-4/?safr=rose>

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: 7898276971161
- Código DUN: 17898276971168
- Código do produto: NA202GF

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: 4,7g/L de ácido tartárico
- Acidez Volátil: 0,1mg/L de ácido acético
- Densidade: 1013
- Extrato seco: 69,0
- So2 Total | Livre: 106,5 | 33,5
- Açúcares totais em glicose: 51,0
- pH: 3,2.



Link do produto

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