



MOSCATEL

ELABORAÇÃO

Método Asti, onde a tomada de espuma ocorre em autoclave (tanque isobarométrico) desde o mosto, com controle da graduação alcoólica até atingir 7,5% vol. de álcool, quando então a fermentação é interrompida por refrigeração, restando assim os açúcares residuais que conferem o caráter doce do produto. O espumante é filtrado e engarrafado.

CARACTERÍSTICAS



Aspecto cristalino, coloração amarelo-esverdeado e perlage persistente.



Aroma intenso, de perfil floral e frutado, lembrando flores brancas e frutas cítricas.



No paladar apresenta leveza, cremosidade, com muito frescor e excelente equilíbrio gustativo.

HARMONIZAÇÃO



Ótimo para um happy hour, harmoniza com sobremesas, doces e frutas frescas.



CLASSIFICAÇÃO

Vinho moscatel
espumante branco

UVA

50% Moscato Bianco,
25% Moscato Giallo e
25% Malvasia di
Candia Aromatica

ORIGEM

Serra Gaúcha

GRAD. ALC.

7,5% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

75 g/L