



MOSCATEL ROSÉ

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 atraente, coloração rosada de tonalidade framboesa. Perlage persistente.



Aroma intenso, de perfil frutado, como morango e pêssigo, além de toques florais.



De caráter adocicado, porém bem equilibrado pela acidez, revela-se um espumante leve, agradável e de muita fruta em paladar.

HARMONIZAÇÃO



Ótimo para um happy hour, harmoniza com mousses, doces, queijo brie com mel e frutas.

CLASSIFICAÇÃO

Vinho moscatel
espumante rosé

UVA

50% Moscato Bianco
45% Malvasia di
Candia Aromatica e
5% Lambrusco

ORIGEM

Serra Gaúcha

GRAD. ALC.

7,5% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

75 g/L

