



CLASSIC MOSCATEL

VINHO MOSCATEL ESPUMANTE BRANCO

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Moscato

ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Extração do mosto em prensas pneumáticas
- Clarificação prévia
- Fermentação alcoólica
- Refrigeração para interrupção da fermentação alcoólica
- Estabilização
- Centrifugação
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 7,5% vol. | AÇÚCARES 80 g/l | pH 3,10 | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de coloração amarelo-esverdeado, com abundante desprendimento de delicadas borbulhas
- **Olfato:** Aromas de frutas de polpa branca, como pêssego, limão e abacaxi, além de notas de flores brancas
- **Paladar:** Cremoso, adocicado, de acidez refrescante e equilibrada

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Aperitivos
Queijos azuis
Sobremesas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo