

.NERO CELEBRATION MOSCATEL



Variedade: Moscato Branco 100%

Terroir: Vale dos Vinhedos

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Tipo de Poda: Cordão Esporonado

Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.

Colheita: Manual e seletiva.

Vinificação – Método Asti

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta das uvas, descontínua e delicada;
- Limpeza estática a frio do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15º a 16ºC;
- Filtração
- Envase, arrolhamento e rotulagem.

Análise sensorial

-Visão: Cristalina coloração amarela verdeal, perlage fino e persistente.

-Olfato: Intenso aroma frutado, notas de flores brancas como jasmim e flor de laranjeira e delicada nuance de erva doce.

-Paladar: É leve e frutado, sua elegante acidez permite um bom equilíbrio com o teor mais elevado de açúcar. O final de boca delicadamente doce remete ao seu aroma frutado.

Consumo: 04º a 06ºC

Harmonização: Sorvete com salada de frutas, pavê de tangerina e mousse de limão.

Laudo Analítico

Álcool: 7,5%

Acidez Total: 6,60 g/l de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,41 g/l de ácido acético

Densidade: 1,028

Extrato Seco: 20,40 g/l

SO₂ Total/Livre: 120/28 mg/l

Açúcares totais em glicose: 74 g/l

pH: 3,18

Pressão: 5,5 kg/cm²