



.NERO MOSCATEL 750 ml e 187 ml



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;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração a frio;
- Prensagem descontínua e delicada;
- Limpeza estática a frio do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccaromyces Cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica parcial com temperatura de 12°C;
- Filtração;
- Envase, arrolhamento e rotulagem.

Análise sensorial

-Visão: Coloração translúcida com reflexos esverdeados, perlage fino e persistente.

-Olfato: Aroma intenso de frutas cítricas como laranja e flores brancas.

-Paladar: Excelente frescor amenizando a doçura do açúcar residual.

Consumo: 04º a 06ºC

Harmonização: ótima bebida para acompanhar sobremesas como tortas, mousses, sorvetes e salada de frutas. Também pode ser uma boa surpresa contrastando com alguns queijos como o gorgonzola.

Laudo Analítico

Álcool: 7,5%

Acidez Total: 6,46 g/l de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,26 g/l de ácido acético

Densidade: 1,020

Extrato Seco: 85,0 g/l

SO₂ Total/Livre: 93,2/25 mg/l

Açúcares totais em glicose: 72 g/l

pH: 3,7

Pressão: 6 kg/cm³