

CLASSIC MOSCATO E MALVASIA

VINHO FINO BRANCO DEMI-SEC

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Moscato
Malvasia

ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Extração do mosto em prensas pneumáticas
- Clarificação prévia
- Fermentação alcoólica
- Centrifugação
- Estabilização
- Adoçamento
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 11% vol. | AÇÚCARES 15 g/l | pH 3,25 | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de coloração amarelo esverdeado
- **Olfato:** Aromas de frutas brancas, como banana, pera e abacaxi, notas cítricas de lima-limão e nuances de flor de laranjeira
- **Paladar:** Leve, adocicado, refrescante e de retrogosto frutado

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Aperitivos
Pizzas
Carnes brancas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo

