

CLASSIC MOSCATO E MALVASIA

Vinho Fino Branco Demi-sec



COMPOSIÇÃO VARIETAL

Moscato
Malvasia

ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Prensagem das bagas em prensas pneumáticas
- Clarificação prévia do mosto a baixas temperaturas
- Adição de leveduras selecionadas
- Fermentação alcoólica a temperaturas entre 15°C e 17°C
- Clarificação espontânea
- Trásfega
- Centrifugação
- Corte
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

ÁLCOOL 11% vol. | AÇÚCAR 15 g/l | ACIDEZ TOTAL 81 meq/l | pH 3,37

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:** Fresco e frutado.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Aperitivos.
Saladas.
Sobremesas.

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo