

CLASSIC DEMI-SEC

ESPUMANTE NATURAL BRANCO DEMI-SEC



COMPOSIÇÃO VARIETAL

Moscato
Trebiano

ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Vinho base:

- Desengace dos cachos
- Extração do mosto em prensas pneumáticas
- Clarificação prévia
- Inoculação com leveduras selecionadas
- Fermentação alcoólica
- Centrifugação
- Corte

Tomada de espuma:

- Adição do licor de tiragem: leveduras, nutrientes e açúcar
- Segunda fermentação alcoólica
- Estabilização
- Centrifugação
- Adição do licor de expedição
- Filtração
- Engarrafamento

Álcool 11,5% vol. | Açúcar 33,6 g/l | Acidez total 83 meq/l | pH 3,17

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração amarelo claro com reflexos esverdeados
Abundante desprendimento de finas borbulhas
- **Olfato:** Aromas de frutas brancas, como pêssego e pera,
cítricos e notas florais
- **Paladar:** Adocicado, refrescante e cremoso

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Aperitivos
Saladas
Sobremesas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo