



## Vinho Moscatel Espumante

**Uvas: 100% Moscato Branco**

**Elaboração do espumante: método Asti**

- 1) Seleção dos cachos**
- 2) Desengace das uvas frescas**
- 3) Prensagem**
- 4) Clarificação do mosto**
- 5) Adição de leveduras selecionadas**
- 6) Fermentação alcoólica em tanque isobárico, com temperatura controlada de 12°C a 14°C**
- 7) Parada de fermentação aos 8% de álcool, permanecendo uma concentração residual de açúcares naturais**
- 8) Estabilização tartárica e filtração**
- 9) Envase e arrolhamento**
- 10) Armazenamento em cave**

**Produção: 5.000 garrafas**

## **HARMONIZAÇÃO**

- ↪ **Mousses de limão, morango e maracujá;**
  - ↪ **Pavês;**
  - ↪ **Frutas;**
  - ↪ **Sorvetes;**
- ↪ **Sobremesas de forma geral;**