

Espumante
Moscatel

TORCELLO
VINHO BRANCO ESPUMANTE MOSCATEL

Moscatel


50ml

8%vol.

TORCELLO
VINÍCOLA BOUTIQUE


Vinho Espumante Moscatel




 **Uva:** 100% Moscato Branco

 **Elaboração:** Método Asti

 **Terroir:** Vale dos Vinhedos

 **Graduação:** 8%




 **Temperatura ideal:** 04° a 06° C

 **Lote:** apenas 5.000 garrafas anuais.

ELABORAÇÃO DO ESPUMANTE:

- 1) Seleção dos cachos.
- 2) Desengace (separação dos grãos de uva do engaço) 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° 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.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

-  **Olfativo:** Lembra frutas como maçã verde, pera, pêssego e abacaxi.
-  **Gustativo:** Leve, apresenta uma agradável doçura, a qual é harmonizada com a acidez natural da uva Moscato e isso o torna bastante refrescante.
-  **Harmonização:** Perfeito para acompanhar mousses de limão, morango e maracujá, pavês, frutas, sorvetes e sobremesas de forma geral.