

SOLAR^{do}VALE

ESPUMANTE MOSCATEL

Este Moscatel é marcado por seus aromas de fruta de pomar, como o pêssego, ladeado por notas de limão siciliano e flores brancas. Seu dulçor está em perfeita harmonia com a acidez, fazendo deste um ótimo espumante para acompanhar alguns queijos e sobremesas.

Vinificação

Seleção dos cachos, enchimento da prensa com cachos inteiros sem desengace, prensagem em prensa com atmosfera inerte, clarificação estática do mosto a frio, fermentação alcoólica à temperatura de 14°C, em tanque isobárico com parada de fermentação ao atingir 7,5% de teor alcoólica, estabilização, filtração e engarrafamento.

Análise sensorial


Visão: Coloração amarelo palha, com reflexos esverdeados. Ótima formação de coroa.


Olfato: Aromas de fruta de polpa branca, como pêssego. Notas de limão siciliano e de flores brancas.

Paladar: Dulçor em equilíbrio com a acidez refrescante. Agradável sensação proporcionada pelo perlage persistente.




 Terroir
Serra Gaúcha

 Variedade
Blend de moscatos

 Teor alcoólico
7,5% v/v

 Temperatura de serviço para melhor experiência
6°C a 8°C

 Apresentação
750ml

 Harmonização
Salada de frutas, mousse de limão, bolo de coco, queijos com geleias, folhados doces.

