



## **Vinho Branco Seco Fino Moscato Giallo**

**Cultivo da uva: produção restrita de 2 a 3 kg de uva por planta, em videiras conduzidas em formato espaldeira, com o objetivo de obtenção de uma uva com qualidade superior.**

**Uvas: 100% Moscato Giallo**

**Safra: 2020**

**Elaboração do vinho:**

- 1) Colheita e seleção manual dos cachos**
- 2) Pesagem**
- 3) Prensagem (separação do engaço e da casca)**
- 4) Destinação da polpa ao tanque fermentador, onde lá permanece em fermentação por um período de 15 dias a uma temperatura de 20°C.**
- 5) Após a fermentação, o vinho tem como destino os tanques reservatórios para estabilização natural (eliminação da borra), onde lá permanece por um período de 06 meses**
- 6) Filtração**
- 7) Envase**
- 8) Armazenamento em cave**

**Produção: 1.360 garrafas**