



Espumante  
**Moscatal**

**TORCELLO**  
VINHO BRANCO ESPUMANTE MOSCATEL  
*Moscatal*  
750ml 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.