Espumante

Moscatel

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.