



DON GUERINO

VINHOS FINOS



Espumante Moscadel

VARIEDADE

50% Moscato Bianco e 50% Moscato Giallo

DETALHES TÉCNICOS

Produção por hectare: 15 ton/ha

Colheita: última semana de fevereiro

Vinhedos: Serra Gaúcha

Tempo de guarda: 4 anos

Grau alcoólico: 7,6%vol

Temperatura de consumo: 6-8°C

Açúcar: 65g/l

VINIFICAÇÃO

Seleção manual dos cachos. Desengace dos cachos seguido de uma leve ruptura. Prensagem. Inoculação de leveduras selecionadas. Fermentação alcoólica com temperatura controlada de 15°C em autoclaves. Estabilização, filtração e engarrafamento.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

Vinho espumante doce e aromático.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor cítrica com reflexos esverdeados caracteriza-se por um intenso aroma floral e frutado. Equilibrado frescor e doçura, perlage fino e persistente.



*Harmonize com
aperitivo ou
com sobremesas.*

2019
GUIA
DESCORCHADOS
90 PONTOS

2018
GUIA
DESCORCHADOS
**MELHOR
MOSCADEL**

2018
GUIA
DESCORCHADOS
91 PONTOS

www.donguerino.com.br