



DON GUERINO

VINHOS FINOS



Espumante Moscatal Rosé

VARIEDADE

Moscato Giallo, Moscato Bianco e Moscato Hamburgo

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: 65 g/l

Sistema de tampa: rolha aglomerada com 2 discos

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 salmão claro, caracteriza-se por um intenso aroma floral e frutado. Equilibrado frescor e doçura, perlage fino e persistente.



*Harmonize com
aperitivo ou
com sobremesas.*

2018
GUIA
DESCORCHADOS
90 PONTOS

2018
GUIA
DESCORCHADOS
**MELHOR
MOSCATAL**

www.donguerino.com.br