



# DON GUERINO

VINHOS FINOS



## *Espumante Moscatel Rosé*

### **VARIETADE**

Moscato Giallo 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  
MOSCADEL**

[www.donguerino.com.br](http://www.donguerino.com.br)