



# DON GUERINO

VINHOS FINOS



**Harmonize com**

Aperitivos ou  
sobremesas.

## ***Espumante Moscatel Rosé***

### **Variedade**

Moscato Giallo e Moscato Hamburgo

### **DETALHES TÉCNICOS**

**Produção por hectare:** 15 ton/ha

**Colheita:** Segunda semana de janeiro

**Vinhedo:** Serra Gaúcha

**Tempo de guarda:** 4 anos

**Grau alcoólico:** 7,6% vol

**Temperatura de consumo:** 4-6°C

**Vedaçāo:** Rolha aglomerada com dois discos

**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.

### **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO**

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