



DON GUERINO

VINHOS FINOS



Espumante Moscatel

Variedade

50% Moscato Bianco 50% Moscato Giallo

DETALHES TÉCNICOS

Produção por hectare: 15 ton/ha

Colheita: Segunda semana de fevereiro

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



Harmonize com

Aperitivos ou
sobremesas.



www.donguerino.com.br