

MOSCATEL

MoscateL é um espumante destinado aos paladares mais delicados, destaca-se por ser suave e elegante em seus aromas florais e frutados.

Chama atenção por seu perlage fino e persistente aliado à refrescância que apresenta, característica notável dos espumantes Moscatéis da nossa região: Serra Gaúcha.

Origem

Serra Gaúcha

Variedade

MoscateL

Teor alcoólico

7,5%

Temperatura de serviço

6 a 8°C

Harmonização

Sobremesas, pratos mais doces como frutas, mousses e sorvetes

Processo de elaboração

1. Desengate e esmagamento das bagas;
2. Maceração pré-fermentativa a baixa temperatura para maior extração dos componentes aromáticos primários;
3. Prensagem das uvas brancas com rendimento de 60% em mosto flor;
4. Clarificação estática do mosto flor, a frio;
5. Separação do mosto flor;
6. Fermentação alcoólica em autoclave aberto, a uma temperatura de 12°C; quando o mosto chega à graduação alcoólica de 6% vol. O autoclave é fechado e tem início o processo de formação da espuma e aumento da pressão que chega a 6 kg/cm²; quando o autoclave chega a 6 kg/cm² de pressão, a graduação alcoólica ronda os 7,5% vol. e é iniciado o processo de refrigeração até -3°C, o qual interrompe imediatamente a fermentação e deixa o teor de açúcar em torno de 70 g/l;
7. O autoclave fica 15 dias a esta temperatura negativa para ocorrer a precipitação dos sais tartáricos, sendo logo depois filtrado;
8. Engarrafamento isobárico; sai para o mercado imediatamente sem qualquer tipo de envelhecimento.

Análise sensorial

Olhar

Coloração amarelo palha muito delicada com perlage intenso e linda coroa.

Sentir

Intensas notas de flores brancas e frutas cítricas, um espumante repleto de aromas.

Saborear

Caracterizado por ser um espumante delicadamente doce, com perfeito equilíbrio da acidez refrescante, o que o torna mais convidativo para beber.