Cristofoli

LINHA RESERVA

MOSCATO DE ALEXANDRIA

A uva Moscato de Alexandria é extremamente delicada e perfumada, deste aroma característico advém o seu nome, pois o mesmo costuma atrair na época da colheita abelhas e moscas da palavra persa “muchk” e do latim ¨muscus¨.

A Moscato de Alexandria é uma variedade muito antiga, por ter sido cultivada no Egito Antigo há indícios de que Cleópatra bebia vinho Moscatel!

Hoje elaboramos Moscato de Alexandria como um vinho rico em aromas florais e frutados, muito jovial, seco, leve e refrescante, perfeito para qualquer momento.

Origem	Vindima
Serra Gaúcha	2025

Variedade
Moscato de Alexandria

Teor alcoólico	Temperatura de serviço
11,5%	12°C

Harmonização
Carnes brancas, peixes, massas de molho pesto e frutas secas

Processo de elaboração

1. Desengace total dos cachos com esmagamento;
2. Maceração pré-fermentativa a baixa temperatura para maior extração dos componentes aromáticos primários;
3. Separação do mosto flor;
4. Fermentação alcoólica com levedura selecionadas a uma temperatura de 15°C;
5. Após a fermentação alcoólica separação das borras por sifonagem;
6. Após repousar em tanques de aço inoxidável o vinho foi filtrado delicadamente e engarrafado.

Análise sensorial

Olhar
Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados, entregando sua jovialidade.

Sentir
Delicadas e francas notas de flores brancas, também frutado com presença de mamão papaia e ervinhas de quintal, como poejo e alecrim. Sendo seu charme o seu “Bouquet”.

Saborear
A acidez refrescante expressa sua alma em boca acompanhando com equilíbrio e fineza a leve estrutura deste vinho branco.