



# DON GUERINO

VINHOS FINOS



## *Espumante Moscatoel*

### *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

**Vedação:** Rolha aglomerada com dois discos

**Açúcar:** 65g/L

**Solo:** Argila de origem de decomposição basáltica

**Altitude:** 450m

### *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.