



DON GUERINO

VINHOS FINOS



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

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



Harmonize com

Aperitivos ou
sobremesas.