

LINHA MEMORÁVEL

MEMORÁVEL MOSCATEL ROSÉ

Vinho rosé moscatel espumante **ESPUMANTE**

SAFRA	CASTAS	ÁLCOOL	SERVIÇO
2025	100% MOSCATO	7,50% VOL	6 A 8 °C

Notas de degustação

VISUAL

Rosado com reflexos rubi, límpido, brilhante, perlage fina e persistente, rica coroa de espuma.

OLFATO

Frutas vermelhas, frutas cítricas.

GUSTATIVO

Cremoso, boa persistência em boca, equilibrado.

Harmonização

Momentos festivos, entradas, sobremesas, pratos com fundo doce.

Vinificação

Uvas de vinhedos próprios, com baixa produção por hectare, máximo amadurecimento, seleção de cachos, esmagamento lento e suave, escorrimento estático, limpeza do mosto, fermentos selecionados, fermentação de 12 a 14 °C em autoclave, tomada de espuma, filtração e engarrafamento.

Ficha técnica

Classificação legal	Vinho rosé moscatel espumante
Castas	100% Moscato
Safra	2025
Região	Caminhos de Pedra, Bento Gonçalves, Serra Gaúcha
Área da vinha	1,5 ha
Solo	Xistoso
Método	Charmat
Teor alcoólico	7,50% vol
Açúcares residuais	9,10 g/L
pH	3,15
Serviço	6 a 8 °C
Enólogo	Silverio Salvati
Acidez total	8,24 [CONFIRMAR: unidade]
EAN-13	7898906746961