

LINHA MEMORÁVEL

MEMORÁVEL MOSCATEL

Vinho branco moscatel espumante **ESPUMANTE**

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

Notas de degustação

VISUAL

Límpido, brilhante, perlage fina e persistente, rica coroa de espuma.

OLFATO

Notas cítricas, maçã verde, lima, frutas de polpa branca.

GUSTATIVO

Refrescante, boa persistência em boca, equilíbrio entre doçura e acidez.

Harmonização

Momentos festivos, entradas, sobremesas, na composição de clericot, 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 branco 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	42,08 g/L
pH	3,30
Serviço	6 a 8 °C
Enólogo	Silverio Salvati
Acidez total	8,25 [CONFIRMAR: unidade]
EAN-13	7898906745544