



.Nero

## .Nero Moscato

**DOMNO**  
IMPORTADORA

**TIPO:** Espumante

**VARIEDADE:** Moscato Branco

**SAFRA:** Não safrado

**TERROIR:** Vale dos Vinhedos

**PAÍS:** Brasil 

**ÁLCOOL:** 7,5%

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 04 - 06 °C

Contemporâneo e atemporal! O propósito dos espumantes .Nero é manter sua natural delicadeza, refrescância e harmonia, proporcionando prazer inigualável a quem os degusta. Extremamente versáteis, revelando um perlage fino e delicado, além de aromas nitidamente frutados.

### ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

**VISÃO:** Coloração amarelo palha cristalino com reflexos esverdeados, perlage abundante e consistente.

**OLFATO:** A tipicidade varietal é expressa de forma marcante, apresentando um intenso aroma frutado, evidenciando o pêssego e lichia entrelaçados por delicadas notas de flores brancas como jasmim e flor de laranjeira.

**PALADAR:** Apresenta excelente harmonia entre a acidez e o dulçor, tornando-o suave e refrescante, além de evidenciar as notas cítricas. O final de boca é longo, agraciado por um retrogosto incrivelmente frutado.



Faça a leitura deste QR Code e veja mais informações sobre este produto

**HARMONIZAÇÃO:** Cassata de bombom, Mousse de maracujá e Salada de frutas com sorvete

### PREMIAÇÕES E AVALIAÇÕES



Bronze - Concurso San Francisco International Wine Competition  
Ano: 2008



Bronze - Concurso San Francisco International Wine Competition  
Ano: 2009



Ouro - 7º Concurso Internacional de Vinhos e Licores  
?Vinus  
Ano: 2010



Prata - 5º Concurso Internacional de Vinhos do Brasil  
Ano: 2010



Prata - Concurso Vinalies Internationales



Ouro - Concurso Vinandino  
Ano: 2011



Duplo Ouro - San Francisco International Wine Competition



Ouro - Concurso Internacional de Vinos y Licores La Mujer

.Nero

A vida pertence aos que sabem celebrá-la. Os rótulos Ponto Nero são elaborados para quem deseja comemorar pequenas e grandes conquistas e viver cada momento como se fosse único.

