



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

#### LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 7,5%  
 Acidez Total: 6,60 g/l de ácido tartárico  
 Acidez Volátil: 0,41g/l de ácido acético  
 Densidade: 1,028  
 Extrato Seco: 20,40g/l  
 SO<sub>2</sub> Total/Livre: 120/28 mg/l  
 Açúcares totais em glicose: 74g/l  
 pH: 3,18  
 Pressão: 5,5 kg/cm<sup>2</sup>

.Nero

## .Nero Live Celebration Moscato

DOMNO  
IMPORTADORA

TIPO: Espumante

VARIEDADE: Moscato Branco 100,0%

SAFRA: Não safrado

TERROIR: Vale dos Vinhedos

PAÍS: Brasil

ÁLCOOL: 7,5%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 04 - 06 °C

Os melhores momentos pertencem aos que sabem aproveitar. Espumantes .Nero Celebration são perfeitos para serem degustados em qualquer momento. Jovens e descomplicados, foram elaborados para quem aprecia comemorar a vida com estilo.

#### ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

**VISÃO:** Cristalina coloração amarela verdeal, perlage fino e persistente.

**OLFATO:** Intenso aroma frutado, característico do varietal, acompanhado por notas de flores brancas e uma delicada nuance de erva doce.

**PALADAR:** É leve e frutado. Sua elegante acidez permite um bom equilíbrio com o generoso teor de açúcar. O final de boca é delicadamente doce, remetendo ao aroma frutado.

**HARMONIZAÇÃO:** Mousse de limão, Pavê de tangerina e Salada de frutas com sorvete

#### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Método Clássico

- Mesa com seleção manual de cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Prensagem - prensa com atmosfera inerte;
- Clarificação do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica em tanque isobárico, com temperatura de 12° a 14°C;
- Parada de fermentação aos 7,5% de álcool, permanecendo uma concentração residual de açúcares naturais;
- Estabilização tartárica e filtração;
- Envase e rotulagem;