

## FICHA TÉCNICA



.Nero

# .Nero Moscato



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

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.

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

### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Método Clássico

- Mesa com seleção manual de cachos;
- Prensagem direta das uvas frescas ? 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, mantendo residual de açúcares naturais;
- Estabilização tartárica e filtração;
- Envase e rotulagem;



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

### LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 7,5%

Acidez Total: 6,46 g/l de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,26g/l de ácido acético

Densidade: 1,020

Extrato Seco: 85,0g/l

SO<sub>2</sub> Total/Livre: 93,2/25 mg/l

Açúcares totais em glicose: 72g/l

pH: 3,7

Pressão: 6 kg/cm<sup>2</sup>