

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

Espumantes de elegante perlage e intenso aroma frutado. Naturalmente harmônicos, leve e refrescantes, proporcionando prazer inigualável a quem os degusta.

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

SO₂ Total/Livre: 93,2/25 mg/l

Açúcares totais em glicose: 72g/l

pH: 3,7

Pressão: 6 kg/cm²