

FICHA TÉCNICA



Ponto Nero

Ponto Nero Moscato 187ml

DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Espumante

VARIEDADE: Moscato Branco 100,0%

TERROIR: Vale dos Vinhedos

PAÍS: Brasil

ÁLCOOL: 7,50%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 04 - 06 °C

Espumantes de elegante perlage e intenso aroma frutado. Naturalmente harmônicos, leves 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, Ostras ao bafo e Sashimi

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;

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