

ESPUMANTE CORDELIER VARIETALE MOSCATEL



Os espumantes da **Linha Varietale** encantam com sua elegante efervescência e os envolventes aromas característicos das variedades jovens, proporcionando uma experiência sensorial memorável e sofisticada.

Além disso, sua versatilidade nas harmonizações torna-os perfeitos para diversas ocasiões, podendo ser combinados com alimentos de gosto, textura e aromas sutis.



Categoria: Vinho Espumante Moscato Branco Doce



Vinhedos: Serra Gaúcha



Gradação Alcoólica: 7,5% vol.



Safra: Não Safrado



Envelhecimento: Sem envelhecimento



Estimativa de guarda: 2 anos



Castas: Assemblage de uvas moscato



Análises:
Acidez Total: 95meq/L
Açúcar Residual: 75g/L
PH: 3,2



Elaboração:

- | Colheita manual e seleção das uvas no vinhedo;
- | Desengace e leve amassamento das bagas;
- | Separação do mosto gota e mosto prensa;
- | Limpeza prévia do mosto;
- | Fermentação alcoólica em tanque, com temperatura controlada, para fermentação e tomada de espuma;
- | Após o término da fermentação, faz-se a estabilização, filtração, engarrafamento e rotulagem.



Características Sensoriais: Coloração amarelo claro, perlage fino, abundante e de boa persistência. Aroma com boa presença de notas florais. Na boca, levemente adocicado com bom equilíbrio entre a acidez e o doce.



Harmonização: Ideal para harmonizar com sobremesas como: Pudim, sorvetes e frutas. Podemos combinar também com petiscos frescos, saladas com frutas, peixes com molho cítrico ou maracujá e frutos do mar. Além de ser um ótimo espumante para confraternizações.



Temperatura de serviço: 3°C a 7°C

Cedenir Fornunatti, enólogo