

# 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 Moscatal 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*