

ESPUMANTE CORDELIER VARIETALE MOSCATEL ROSÉ

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 Doce Rosé



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: O vinho apresenta uma coloração rosa tênue, com uma perlage fina, abundante e de boa persistência, revelando uma combinação de aromas de frutas e flores, destacando-se morangos e cerejas. Ao degustá-lo, percebe-se um equilíbrio agradável entre o doce e a acidez na boca.



Harmonização: Ideal para harmonizar com sobremesas como: Pudim, sorvetes e frutas. Podemos combinar também com petiscos frescos, queijos azuis, 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