

VINHOS E VINHEDOS

DUNAMIS

Expressões de Vinho



ESPUMANTE AR MOSCATEL

Varietades: 100% Moscato Bianco.

Safra: Não safrado.

Vinhedos: Serra Gaúcha.

Solo: Solos rasos, com pouca quantidade de matéria orgânica. Apresenta boa drenagem e pouca compactação.

Processo: Uva refrigerada e prensada inteira. Mosto refrigerado, clarificado e filtrado antes da fermentação. Tomada de espuma em uma única fermentação a 13°C.

Principais características do produto:

Graduação alcoólica: 7,5% vol.

Acidez total: 80 meq/l.

Açúcar Residual: 75 g/l

Notas de degustação: Possui cor amarelo-palha com reflexos esverdeados, bolhas finas e delicadas. Aroma equilibrado unindo leveza e suavidade à notas de frutas cítricas. Acidez equilibrada, agradável frescor e jovialidade, sabor de abacaxi e maçã verde .
Temperatura de serviço: 4 a 6°C.