

DUNAMIS AR - MOSCATEL



Variedades: 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 prensada sem engaço. Mosto refrigerado, clarificado e filtrado antes da fermentação. Tomada de espuma em uma única fermentação a 15°C.

Principais características do produto:

Graduação alcoólica: 7,5% vol.

Acidez total: 3,8 g/l H₂SO₄.

Açúcar Residual: 70 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.