

## MOSCATEL TERROIR XXVII



### Terroir

I.P Altos Montes  
Flores da Cunha – RS

### Tipo

Vinho Fino Branco Espumante Moscatel  
Método Asti

### Composição de Castas

100% moscato giallo

### Graduação Alcoólica

7,5%v/v

## ELABORAÇÃO

- Colheita manual das uvas;
- Refrigeração das uvas em câmara fria por 24 horas;
- Seleção dos cachos, desengace e seleção das bagas;
- Vinificação por gravidade;
- Prensagem;
- Limpeza estática do mosto a frio;
- Tomada de espuma, com a inoculação de leveduras selecionadas em autoclave;
- Temperatura de fermentação controlada a 13°C;
- Fermentação interrompida quando atingir teor alcoólico;
- Açúcar residual da própria uva;
- Estabilização tartárica a frio;
- Clarificação, filtração e envase.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



### Visual

Perlage fina e persistente, de coloração amarelo pálido com reflexos esverdeados.



### Olfativo

Aromas intensos e delicados, que lembram principalmente flores brancas e maçã madura.



### Gustativo

Leve, fresco e elegante. É bastante frutado e com final de boca refrescante e macio.



### Temperatura de Serviço

4°C a 6°C



### Harmonização

Doces em geral, como mousses, tortas e sorvetes.