

Espumante Casa Perini Vintage Moscatel Blended

Vinho Moscatel Espumante Branco

Garrafa de 750 ml / caixa com 6 garrafas

Viticultura: solo argilo-arenoso, vinhedos formados com mudas certificadas. Densidade de plantio de 3.500 plantas por hectare. Produção por hectare de 8 toneladas. Colheita manual. Sistema de condução em espaldeiras.

Vinificação vinho base: seleção manual dos cachos. Maceração pelicular a 8°C por 24h para extração do mosto. Fermentação com leveduras selecionadas e temperatura controlada a 16°C para a tomada de espuma. Após a fermentação o produto passa por processo de *battonage* (movimento do espumante com as leveduras e borras finas) por 120 dias.

Aspecto visual: coloração de tom dourado claro e borbulhas finas com intensa efervescência típica do estilo.

Aspecto olfativo: ricos aromas de frutos ananás, melão Orange, abacaxi e pêssegos em calda, favos de mel, damascos, guaraná, macadâmias, castanhas e avelãs caramelizadas e também sutis notas de confeitaria como cheesecake de laranja.

Aspecto gustativo: perlage intenso, com untuosidade que associada ao retrogosto remete a notas licorosas. As intensas borbulhas invadem o palato com efeito transbordante e o dulçor é paralelamente conduzido junto a acidez que refresca. O final ressalta a agradável doçura em harmonia com as notas acidulas que reforçam seu caráter instigante.

Harmonização: acompanha canapés agridoces, queijos azuis com frutas, queijos duros com mel e geleias, combina aves e suínos acompanhados de molhos agridoces, geleias e chutneys e guarnições como fios de ovos, batatas, cenouras, beterrabas ou cebolas roxas. Combina também com doces portugueses (a base de ovos e nozes), tortas de frutas, macron, marta rocha, banoffee, cheesecakes de frutas, manjar de coco com calda de ameixa, pudim de leite coberto com crocantes.

Variedades: Moscatos 100% certificados pela Indicação de Procedência Moscatos de Farroupilha
Moscatto R2, Moscatto Giallo e Moscatto de Hamburgo

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Teor alcoólico: 7,5%

Açúcar: 80

PH: 3,3

