

Arbo Moscato & Trebbiano

Vinho Fino Branco Seco

Garrafa de 750 ml / caixa com 6 garrafas

Bag in Box 3 L/ caixa com 3 unidades

Viticultura: solo argilo-arenoso, vinhedos formados com mudas certificadas. Densidade de plantio 3.500 plantas por hectare. Produção por hectare de 15 toneladas. Colheita manual.

Vinificação vinho base: uvas acondicionadas em caixas plásticas de 20 kg. Fermentação com leveduras selecionadas e maceração a frio da uva durante 24 horas. Prensagem das uvas em prensa pneumática. Temperatura de fermentação 16°C. Antes do engarrafamento o vinho é submetido a temperaturas negativas para evitar a precipitação de sais. O vinho permanece 1 mês em garrafa antes de ser comercializado.

Aspecto visual: coloração amarelo palha com reflexos dourados.

Aspecto olfativo: aromas que remetem a pêssego, nectarina, pêras, carambola e flor de lima.

Aspecto gustativo: ao paladar concilia um caráter levemente untuoso com final delicado e refrescante.

Harmonização: saladas que levam frutas e oleaginosas, queijos leves, peixes, e carnes brancas com molho agridoce, além de carne suína com geleias ou chutneys, frutas e doces em geral.



Variedade: Moscato e trebbiano

Teor alcoólico: 11%

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Açúcar residual: 1,55 g/L

Ph: 3,37

