



CASA PERINI

EST. 1929

Casa Perini Édén

Vinho Licoroso Branco Doce

Garrafa de 500 ml / caixa com 6 garrafas

Viticultura: solo argilo-arenoso, vinhedos formados com mudas certificadas. Colheita manual.

Vinificação vinho base: a base deste vinho foi elaborada a partir de uvas moscatéis, adicionadas de mosto e destilado vínico, que é conservado em barricas de carvalho e envelhecido por mais de 20 anos. Além desta base, para a elaboração do Édén, utiliza-se vinho tranquilo, mosto, mosto concentrado e destilado vínico envelhecido por mais de 3 anos em barricas de carvalho. O resultado é um vinho fortificado que combina a intensa complexidade de uma base que teve longa guarda com o frescor e a delicadeza dos moscatos de Farroupilha.

Aspecto visual: coloração amarelo-âmbar com densidade visualmente perceptível.

Aspecto olfativo: aromas ricos e pronunciados que vão de favos de mel, nozes carameladas, pêssegos em calda, damascos secos, ameixas e uvas brancas secas até notas mais frescas como nectarina, fisális e nêspira.

Aspecto gustativo: sabor de elegante dulçor, com boa untuosidade e volume em boca. O final é longo e refrescante por sua acidez equilibrada.

Harmonização: tortas em geral, doces à base de baunilha e chocolate e de café, além de sorvetes, bolos e panetones. Combina também com queijos como roquefort, gorgonzola com mel ou geleias e frutas. Uma combinação clássica é com o biscoito toscano *cantucci*, que deve ser mergulhado no vinho.



Variedades: Moscatos Aromáticos

Teor alcoólico: 17%

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Açúcar residual: 133 g/L

Ph: 3,46

