

FAMÍLIA FARDO ALEGRIA

MOSCATEL



ORIGEM: Farroupilha – Serra Gaúcha – RS.

PRODUTO: Família Fardo Alegria Moscatel.

SAFRA: não safrado.

GRAU ALCOÓLICO: 7,5% vol.

TIPO DE UVA: Moscatos.

ALTITUDE: 750 metros.

CLIMA: Temperado.

SOLO: Profundo, argiloso arenoso e fértil.

SISTEMA DE CONDUÇÃO: Tipo “Y”.

PRODUÇÃO: 3,0 kg por planta.

ÉPOCA DA COLHEITA: 25 a 30 de fevereiro.

COLHEITA: Manual com seleção de cachos.

PRENSAGEM: Esmagamento seguido de prensagem das uvas.

FERMENTAÇÃO: Única fermentação em tanques de inox – método Asti.

BARRICA: não.

ENGARRAFADO: 09/2015.

NÚMERO DE GARRAFAS:

LOTE:

ESTILO: Vinho espumante leve, aromático e adocicado.

HARMONIZAÇÃO: Espumante jovial e descontraído, especialmente indicado para festas e recepções especiais, onde pode acompanhar uma conversa com os amigos ou ser servido com os canapés, e devido ao seu sabor adocicado combina muito bem com sobremesas como bolo, mousse de maracujá e salada de frutas. Temperatura ideal de serviço entre 5 e 6°C.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

VISUAL: Coloração clara e transparente com espuma abundante e persistente.

AROMA: Possui aromas intensos de frutas como pêssego, pêra e maçã, e florais como jasmim e rosas.

SABOR: Leve e fácil de beber, refrescante, paladar doce e extremante frutado.