



FAMÍLIA FARDO ALEGRIA

MOSCATEL



ORIGEM: Farroupilha – Serra Gaúcha – RS.
PRODUTO: Família Fardo Alegria Moscatel.
SAFRA: não safrado.
GRAU ALCÓOLICO: 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 extremamente frutado.

Safra. Degustação na Vinícola Família Fardo em 08/10/2016, Confraria La Ribotta.