



## PREMIUM ESPUMANTE MOSCATEL 2011

**Vindima:** 2011

**Variedade:** Moscato

**Terroir:** Vale dos Vinhedos

**Clone Varietal:** VCR5

**Clone Porta-Enxerto:** P1103

**Sistema de Produção:** Espaladeira Simples

**Densidade/ha:** 4.000 plantas

**Tipo de Poda:** Cordão Esporonado

**Carga de Gemas/ha:** 50.000

**Práticas Vitícolas:** Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.

**Colheita:** Manual e seletiva.



### Vinificação

#### Estilo Clássico

- Mesa com seleção manual de cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Prensagem descontínua e delicada;
- Limpeza estática à frio do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccaromyces Cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica em tanque de pressão, com temperatura de 12º a 14ºC;
- Parada de fermentação aos 8º GL de álcool, permanecendo uma concentração residual de açúcares naturais;
- Filtração;
- Engarrafamento e rotulagem.

**Visão:** Límpido e brilhante, perlage fino e constante.

**Olfato:** Aromas terpênicos típicos da variedade moscato, com toques florais e frutas tropicais.

**Paladar:** Espumante leve, acidez refrescante, equilibrado e agradável.

**Consumo:** 04º a 06ºC

**Harmonização:** Sobremesas, tortas, sorvetes, frutas, fondues de chocolate com frutas, petiscos.

### Laudo Analítico

**Álcool:** 7,5%

**Acidez Total:** 7,05 g/l de ácido tartárico

**Acidez Volátil:** 0,4 g/l de ácido acético

**Densidade:** 1025

**Extrato Seco:** 94,1 g/l

**SO<sub>2</sub> Total/Livre:** 0,129 / 0,026 g/l

**Açúcares totais em glicose:** 72 g/l

**pH:** 3,25

**Pressão:** 6 kg/cm<sup>2</sup>

*Jantar harmonizado no Bistrô da Villa em 07 de julho de 2011, com os Amigos do Arraial.*