

<https://www.vinicolasalvattore.com.br/vinhos>



SALVATORE
ESPUMANTE MOSCATEL



Salvatore Moscato é elaborado para brindar à vida. Um brinde com prazer inigualável para festejar todos os momentos. Elaborado pelo processo Asti, seu frescor marcante e sua doçura frutal lhe dão destaque, evidenciando a qualidade do produto brasileiro.

Região: Serra Gaúcha - Flores da Cunha - RS - Brasil

Uvas: Moscato Branco e Moscato R2

Safra das uvas: 2017

Enólogos: Antonio Salvador e Daniel Salvador

Produção uvas: Espaldeira em Y / média aproximada de 10.000 Kg/hectares

Gradação Alcoólica: 7,5% Vol.

Fermentação Alcoólica: 15° C

Fermentação Malolática: não realizada

Açúcar Residual: natural das uvas - 69,0 g/L

Acidez Total: 80 meq/L

A linha Salvattore é uma homenagem à origem da família Salvador oriunda da Itália e por isso representa a linha Reserva de vinhos e espumantes.

Os espumantes da linha Salvattore simbolizam a alta gama dos espumantes brasileiros que são reconhecidos mundialmente.

Um espumante superior deve ter sua perlage fina e persistente, aromas delicados e agradáveis, com acidez marcante em equilíbrio com corpo do produto, finalizando com acentuada persistência de boca.

Visual: perlage fino, delicado e intenso;

Aromas: intensos e finos com notas que lembram flores brancas, pêssego e maçã verde;

Em Boca: Em boca é refrescante quando servido a temperatura correta, de doçura frutal agradável e equilibrada. Seu sabor permanece por longo tempo, evidenciando a qualidade superior do produto.

Características Organolépticas: espumante envolvente que apresenta sua grande performance quando apreciado jovem, atraente e fácil de ser apreciado para todos níveis de paladar.

Gastronomia: Ideal servir como sobremesa. Acompanha frutas frescas como morangos e kiwi, sorvetes, mousses, tortas, gelatinas e suflês. Prato da mamma: Salvatore Moscato mais sobremesa de mamão com sorvete de creme no mamão papais com calda de morango.

Temperatura de Serviço: Servir entre 4° e 6° C.

Serviço: produto com pressão carbônica natural do processo. Manusear com cuidado, evitando agitar a garrafa antes de sua abertura e evitar seu congelamento antes do consumo.

APRECIE COM MODERAÇÃO

Safra. Vinícola Salvattore em 02/09/2019. Flores da Cunha/RS.