

<http://www.casaventurini.com.br/produtos/moscatel/7/>



Moscatel

SOBRE

O hábito torna-se tradição. Aproveite as estações para revelar um clima de intensa felicidade.

Mantenha-se aberto, ágil e curioso. Para voar, basta fechar os olhos e tirar os pés do chão.

ORIGEM	Casa Venturini Vinhos e Espumante - Flores da Cunha - RS
CATEGORIA	Vinho Branco Moscatel Espumante Doce.
VARIEDADE	Moscato cultivada na região da Serra Gaúcha - RS
MÉTODO DE ELABORAÇÃO	Processo Asti.
ASPECTO	Límpido e brilhante com bom perlage, com bolhas pequenas, abundantes e persistentes.
COR	Amarelo claro esverdeado.
AROMA	Nuances de aromas de flores cítricas, frutas tropicais, pêssego, maçã verde e pitanga.
PALADAR	Na boca apresenta-se equilibrado, com boa acidez, leve e fresco, com boa persistência.
HARMONIZAÇÕES	Doces e sobremesas.
TEMPERATURA DE SERVIÇO	6° a 8° graus
APRESENTAÇÃO	Garrafas de 750 ml (cx. com 6 unidades)

PREMIAÇÕES

Wines of Brazil Awards 2020 - Vivere Moscatel Recomendação

9ª GP Vinhos do Brasil - Medalha de Ouro

10ª Brazil Wine Challenge - Medalha de Ouro

Safra. Passagem de ano 2020/2021.