



## Ponto Nero Moscato

**Vinícola:** Domno do Brasil

**Variedades:** 100% Moscato Branco

**Vinhedo:** Vale dos Vinhedos

**Localidade:** Serra Gaúcha – Garibaldi – Rio Grande do Sul - Brasil

### COLHEITA

Colheita manual em caixas plásticas de 18kg.

### PROCESSO

Charmat tipo Asti, proveniente de uma fermentação a partir do mosto de uvas frescas e maduras com fermentação a 12°C em tempo de 40 dias. Após, o produto é engarrafado e rotulado.

### NOTAS DEGUSTATIVAS

Cor amarelo palha com reflexos esverdeados, perlage fino e delicado com borbulhas finas e persistentes. Aroma equilibrado unindo leve suavidade a notas de frutas cítricas. Acidez equilibrada, de agradável frescor. Bom equilíbrio e excelente persistência.

### CONSUMO

4-6 °C

### HARMONIZAÇÃO

Canapés, peixes leves, carnes brancas pouco condimentadas. Ótima bebida para acompanhar sobremesas, como saladas de frutas, morangos e sorvetes.

### DADOS TÉCNICOS

**Álcool:** 7,5% vol

**Açúcar:** 72 g/l

**Total Acidez:** 6,46 g/l

**Acidez Volátil:** 0,26g/l

**Densidade:** 1020

**Extrato seco:** 85,0g/l

**So<sup>2</sup> Total/livre:** 93,2/25mg/l

**Pressão:** 6kg/cm

**pH:** 3,7

[Voltar](#)

*Peito de frango à Meunière com salada de rúcula. Bruschettas.  
Jantar em 17/12/2011, com Filhão & Cias.*