



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

So² 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.*