



VINHO DE MESA BRANCO FINO MOSCATO DEMI-SEC – LOVATEL

VARIEDADE

Uva Moscato Branco:

É uma uva *Vitis* vinífera, conhecida como muscat ou moscatel na Espanha e em Portugal originária do Oriente Médio, utilizada para a produção de vinhos desde a Grécia Antiga.



A variedade do cultivar de uva 'Moscato Branco', presente na Serra Gaúcha desde os anos 1930. Ela é utilizada na elaboração de vinhos secos finos moscatéis e do moscatel espumante, um sucesso da vitivinicultura brasileira.

REGIÃO PRODUTORA

Serra Gaúcha/RS – Brasil.

CLIMA

Subtropical com influência de temperado.

VINIFICAÇÃO

Elaborado com 100% uvas selecionadas Moscato Branco, transportadas até a vinícola em caixas de 20kg, desengace e bombeamento para prensa pneumática, maceração pelicular de 6h a 8h, debourbage do mosto, fermentação com leveduras selecionadas, temperatura de fermentação 15° a 18°C, clarificação, estabilização a frio e guarda em tanque de inox.

Para elaboração do vinho Demi sec é adicionado 20g/l de açúcar cristal e conservador INS 202 e 220.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Visual: Cor amarelo palha, com reflexos esverdeados.

Aroma: Aroma de uvas maduras e doces, mel, pêssego, damasco, nozes e um suave floral.

Paladar: Levemente adocicado, jovial, fresco, equilíbrio perfeito entre doçura acidez.

HARMONIZAÇÃO

Excelente para *happy hour* acompanhando queijos leves, petiscos, mix de sementes, tábua de frios, empanados e refeições leves.

EMBALAGENS DISPONÍVEIS



750ml



375ml

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 10,4% v/v.

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO: 5° a 8°C.


RESPONSÁVEL TÉCNICO: CRQ-RS nº 05401571

REGISTRO NO MAPA-RS: 002344-2.000011

LOVATEL INDÚSTRIA VINÍCOLA LTDA.

Estrada Municipal Vereador Marcial Pisoni 5950 – Caxias do Sul – Serra Gaúcha – RS

CEP – 95032-300 – Caixa Postal 947 – Fone: (54) 3211-0501 | 3208-1102

www.vinicolalovatel.com.br -  (54) 99906-3387