



ESPUMANTE MOSCATEL ROSÉ – 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.



Uva Malvasia: Esta casta tem origem na Grécia Antiga, quando já possuía grande relevância para a produção vitivinícola e servia ao consumo de vinhos da elite grega. A variedade ganhou ainda mais notoriedade com a ascensão da região de Bordeaux e com o sucesso dos excelentes vinhos doces produzidos nas Ilhas Canárias. Esta variedade é encontrada em vinhedos da região de Itália, Espanha, Portugal, Califórnia, Croácia, Brasil e Austrália.



Uva Lambrusco: Os vinhos de uvas Lambrusco são um dos tipos mais antigos existentes no mundo. Há indícios históricos que a civilização etrusca, que viveu na região da Emília-Romagna, na Itália, durante primeiro milênio antes de Cristo, produzia bebidas a partir da uva de mesmo nome. Não se sabe ao certo como surgiu a palavra Lambrusco, mas ela é utilizada pelo menos desde o Império Romano. Há registros de



escritores como Virgílio e Varrone que já chamavam a uva pelo nome que tem até os dias de hoje. A explicação mais comum é que a palavra é de origem latina, sendo a junção de *labrum* (margem do campo) e *ruscum* (planta selvagem), ou seja, “planta selvagem que cresce às margens do campo”.

REGIÃO PRODUTORA

Serra Gaúcha/RS - Brasil.

CLIMA

Subtropical com influência de temperado.

VINIFICAÇÃO

Espumante elaborado pelo Método Asti com 80% de uvas Moscato Branco, 17% de uvas Malvasia e 3% de uvas Lambrusco.

As uvas são colhidas, selecionadas e transportadas em caixas plásticas com 20kg.

Na vinícola as uvas são avaliadas por diversos critérios de qualidade.

É fermentado em tanque de aço inoxidável (autoclave) nos quais o anidrido carbônico, que normalmente é liberado pela fermentação, fica retido. Após 3 meses este é engarrafado por meio de um processo especial que preserva as borbulhas e as transporta para a garrafa.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Visual: Aspecto belo e atrativo, apresentando coloração rosé cereja de média intensidade. Revela em seu perlage uma riqueza de borbulhas finas e persistentes.

Aroma: Aromas com notas florais e de frutas vermelhas como morango e framboesa.

Paladar: Paladar leve e delicado, apresentando grande equilíbrio entre doçura e acidez.

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

contato@vinicolalovatel.com.br



HARMONIZAÇÃO

Harmonize com momentos do seu dia a dia, pode ser degustado sozinho, com frutas na taça, na composição de drinks, harmonizado com sobremesas. Casa com pratosagridoces saladas, canapés e pratos quentes diversos.

O vinho espumante é sempre elegante, sofisticado e bem aceito em comemorações, festas e eventos.

EMBALAGENS DISPONÍVEIS



750ml

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 7,5% vol.

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO: 4° a 6°C.


RESPONSÁVEL TÉCNICO: CRQ-RS nº 05203536

REGISTRO NO MAPA-RS: 002342-000035

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