



**Vindima:** 2014

**Variedade:** Moscato Giallo

**Terroir:** Vale dos Vinhedos

**Clone Varietal:** VCR5

**Clone Porta-Enxerto:** P1103

**Sistema de Produção:** Espaladeira Simples

**Densidade/ha:** 4.000 plantas

**Tipo de Poda:** Cordão Esporonado

**Carga de Gemas/ha:** 50.000

**Práticas Vitícolas:** Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.

**Colheita:** Manual e seletiva.

### **Vinificação**

#### **Estilo Clássico**

- Mesa com seleção manual de cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Prensagem descontínua e delicada;
- Limpeza estática à frio do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica em tanque de pressão, com temperatura de 12º a 14ºC;
- Parada de fermentação aos 7,5º GL de álcool, permanecendo uma concentração residual de açúcares naturais;
- Filtração;
- Engarrafamento e rotulagem.

**Visão:** Límpido e brilhante, perlage fino e constante.

**Olfato:** Aromas terpênicos típicos da variedade moscato, com toques florais e frutas tropicais.

**Paladar:** Espumante leve, acidez refrescante, equilibrado e agradável.

**Consumo:** 04º a 06ºC

**Harmonização:** Sobremesas, tortas, sorvetes, frutas, fondues de chocolate com frutas, petiscos.

### **Laudo Analítico**

**Álcool:** 7,5 %

**Acidez Total:** 6,37 g/l de ácido tartárico

**Acidez Volátil:** 0,35 g/l de ácido acético

**Densidade:** 1022

**Extrato Seco:** 84,1 g/l

**SO<sub>2</sub> Total/Livre:** 0,106 / 0,018 g/l

**Açúcares totais em glicose:** 67 g/l

**pH:** 3,08

**Pressão:** 6 kg/cm<sup>2</sup>