CASA VALDUGA
DESDE 1875

KOSHER ESPUMANTE MOSCATEL

Vindima: 2009
Variedade: Moscato
Terroir: Vale dos Vinhedos
Clone Varietal: VCR5
Clone Porta-Enxerto: P1103
Sistema de Produção: Espaldeira Simples
Densidade/ha: 4.000
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 Saccaromyces Cerevisiae;
- Fermentação alcóolica em tanque de pressão, com temperatura de 12º a 14ºC;
- Parada de fermentação aos 8º 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: 7,5º GL
Acidez Total: 6,6/l de ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,10g/l de ácido acético
Densidade: 1029
Extrato Seco: 102,6g/l
SO_2 Total/Livre: 91,5 / 42,7 mg/l
Açúcares totais em glicose: 75g/l
pH: 2,94
Pressão: 6 kg/cm^2