

PREMIUM MOSCATEL

Ver: <https://youtu.be/20XqkCnpm8>

Elaborado mediante el método Asti, con las exuberantes uvas Moscato Alexandria y Moscato Giallo cuidadosamente seleccionadas.

Tipo: Espumante Moscatel

Varietal: 75% Moscato Alexandria y 25% Moscato Giallo

Terroir: Serra do Sudeste / Serra Gaúcha

Temperatura de serviço: 04° a 08°C

Harmonización: Postres a base de frutas, tartas y pasteles. Guarda de hasta 3 años, siempre que se conserve con su cierre original, en un lugar seco, fresco y protegido de la luz.

Vista: Color amarillo verdoso, con perlage delicado y brillo intenso.

Olfato: Este espumante revela un intenso aroma afrutado, donde destacan notas de frutas blancas y cítricas combinadas con delicadas notas florales.

Paladar: Ligero y elegante, presenta un perfecto equilibrio entre acidez y dulzor.



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/es/produtos/premivm-3/?safra=moscatel>

Especificaciones Técnicas

- Clon varietal: VCR5
 - Clon de porta-injerto: P1103
 - Sistema de conducción: Espaldera simple
 - Densidad/ha: 4.000 plantas
 - Tipo de poda: Cordón espolonado
 - Carga de yemas/ha: 50.000
 - Prácticas vitícolas: Desbrotado, despunte, deshojado en la zona de racimos y aclareo de racimos para control de producción
 - Cosecha: Manual y selectiva
-

- Código de producto: CV111GF
 - Código EAN: 7898276972854
 - Código DUN: 17898276972851
 - Cantidad por caja: 6 unidades
-

VINIFICACIÓN

Método Asti -

- Selección manual de racimos en mesa;
 - Despalillado de las uvas frescas;
 - Prensado discontinuo y delicado;
 - Clarificación estática en frío del mosto;
 - Uso de levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
 - Fermentación alcohólica en tanque de presión a 12° a 14°C;
 - Interrupción de la fermentación a 7,5% de alcohol, manteniendo azúcares residuales naturales;
 - Filtración;
 - Embotellado y etiquetado.
-

ANÁLISIS ANALÍTICO

- Alcohol: consultar etiqueta del producto
- Acidez total: 92 meq/L de ácido tartárico
- Acidez volátil: 4,33 meq/L de ácido acético
- Densidad: 1,025
- Extracto seco: 85 g/L
- SO2 Total/Libre: 95 / 21,1 mg/L
- Azúcares totales en glucosa: 60 g/L
- pH: 3,31
- Presión: 6 kg/cm2



Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/es/productos/premivm-3/?safra=moscatel>