

SOLAR^{do}VALE

ESPUMANTE MOSCATEL ROSÉ

Este Moscatel Rosé simboliza a delicadeza e a jovialidade de um espumante rico em aromas de frutas vermelhas e de nuances florais, perfeito para momentos descontraídos e alegres, como um happy hour com os amigos.

Vinificação

Seleção dos cachos, enchimento da prensa com cachos inteiros sem desengace, prensagem em prensa com atmosfera inerte, clarificação estática do mosto a frio, fermentação alcoólica à temperatura de 14°C, em tanque isobárico com parada de fermentação ao atingir 7,5% de teor alcoólica, estabilização, filtração e engarrafamento.

Análise sensorial

Visão: Coloração pêssego com perlage fino e persistente.

Olfato: Bastante expressivo, com notas frutadas que lembram morango, goiaba, maçã e nuances florais.

Paladar: Leve, com doçura equilibrada com a acidez. Final de boca jovial e refrescante.



 Terroir
Serra Gaúcha

 Variedade
Blend de moscatos com
predominância de Moscato Branco

 Teor alcoólico
7,5% v/v

 Temperatura de serviço para melhor experiência
6°C a 8°C

 Apresentação
750ml

 Harmonização
Frutas frescas, sorvete com calda de
morango, panna cotta e queijos azuis.

