



CASA PERINI MOSCATEL

Garrafa 750 ml/ caixa com 06 garrafas

Viticultura: solo argilo-arenoso, vinhedos formados com mudas certificadas. Densidade de plantio 3500 plantas por hectare. Produção por hectare 15 toneladas. Colheita manual. Sistema de condução espaldeira em forma de Y.

Vinificação Vinho Base: seleção manual e prensagem direta dos cachos inteiros para extração do mosto. O mesmo é imediatamente resfriado e filtrado para impedir a fermentação alcoólica. A tomada de espuma é realizada ao ativar-se a primeira fermentação, após a qual baixa-se novamente a temperatura e filtra-se o espumante para que a fermentação seja interrompida, retendo açúcar residual e mantendo o teor alcoólico baixo. O espumante é elaborado a partir dos mostos das uvas Moscato Branco e Moscato R2. Originando um espumante leve, doce e pouco alcoólico. O período de fermentação alcoólica é de aproximadamente 25 dias. Após o engarrafamento o espumante é liberado para a comercialização.

Análise visual: de coloração perolada, com reflexos prateados e uma exuberante coroa de espuma.

Análise olfativa: intensidade aromática floral e frutada, que remete a flor de laranjeira e frutas brancas como pêssgo além de pêras maduras.

Análise gustativa: logo em boca a cremosidade de seu perlage surpreende, apresentando doçura equilibrada com sua acidez.

Produtor: Vinícola Perini

Região: Vale Trentino – Farroupilha –RS- Brasil

Teor alcoólico: 8 %

Açúcar Residual: 75 g/L

pH: 3,10



CASA PERINI
EST. 1929