

## HELIOS MOSCATEL



**ORIGEM:** Serra Gaúcha

**PRODUTO:** Helios Moscatel

**SAFRA:** não safrado

**GRAU ALCOÓLICO:** 7,0% vol.

**TIPO DE UVA:** Moscatéis

**CLIMA:** Temperado.

**SOLO:** Profundo, argiloso arenoso e fértil.

**PRODUÇÃO:** 3, kg por planta.

**ÉPOCA DA COLHEITA:** 15 a 25 de fevereiro.

**COLHEITA:** Manual com seleção de cachos.

**PRENSAGEM:** Esmagamento seguido de prensagem das uvas.

**FERMENTAÇÃO:** Única fermentação em tanques de inox – método Asti.

**BARRICA:** não.

**NÚMERO DE GARRAFAS:** 2.000.

**LOTE:** (preencher com lote impresso no contra rotulo)

**ESTILO:** Vinho espumante leve e de baixo teor alcoólico, aromático e adocicado.

**GASTRONOMIA:** Espumante jovial e descontraído, especialmente indicado para festas e recepções especiais, onde pode acompanhar uma conversa com os amigos ou ser servido com os canapés, e devido ao seu sabor adocicado combina muito bem com sobremesas como bolo, mousse de maracujá e salada de frutas. Temperatura ideal de serviço entre 5 e 6°C.

### DESCRIÇÃO:

**VISUAL:** Coloração clara e transparente com espuma abundante e persistente.

**AROMA:** Possui aromas intensos de frutas como pêssego, pêra e maçã, e florais como jasmim e rosas.

**SABOR:** Leve e fácil de beber, refrescante, paladar doce e extremante frutado.

A primeira obra, *Helios Moscatel*, combina a arte e a técnica na seleção rigorosa das uvas e na elaboração do vinho para que expresse sua personalidade.