

CAVE DE PEDRA

W I N E R Y



Espumante Moscato Cave de Pedra.

Colheita: 1^a quinzena de Janeiro.

Uvas: Moscato Giallo, Malvasia de Candia e Malvasia Bianca.

Álcool: 8 %

Açúcares: 56,00 g/l

Origem: Vale dos Vinhedos - Bento Gonçalves/RS - Brasil

Etapas de Elaboração: O espumante elaborado pelo Método Asti: colheita, desengace, prensagem das uvas, adição de leveduras selecionadas, fermentação em tanques hermeticamente fechados, temperatura controlada, parada de fermentação ao obter 6 kg de pressão, açúcar residual natural, filtragem, engarrafamento e rotulagem.

Temperatura de Consumo: 4 - 6 °C.

Harmonização: Perfeito com bolos doces, biscoitos e panetones, além de frutas frescas, merengues e suflês cítricos. Excelente companhia para o final da tarde.

Notas de Degustação: Frescor e suavidade definem. Coloração clara, com notas esverdeadas, *perlage* delicado e colarinho intenso. No olfato muito frutado, com ênfase para pera, maçã, melão e mel, um toque floral, remetendo a flor de laranjeira. Equilibrado e saboroso, perfeita fusão entre Moscato e Malvasias, tornando-o único.