

Pietra

Moscatel

Espumante natural elaborado pelo método Clássico (Asti), com uvas Moscato provenientes do Vale dos Vinhedos/RS. Ideal para acompanhar sobremesas, ou ser servido como aperitivo. Bebida refrescante e delicada, rica em notas florais, toques frutados e com o sabor doce na medida. Nos aromas percebe-se jasmim, maracujá e mel.

Composição de Castas: Moscato Giallo e Malvasia de Candia

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

Etapas de Elaboração: O espumante é elaborado pelo Método italiano 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.

Gradação Alcoólica: 8%

Açúcares: 64 g/l

Temperatura de Consumo: 4°C - 6°C

Harmonização: Sobremesas menos doces, como mousses de limão ou maracujá, salada de frutas, sorvete, fondue com frutas e tortas de frutas frescas.

Notas de Degustação:



Visual: Límpido e brilhante de cor amarelo esverdeado claro com *perlage* delicada, fina e persistente.



Olfativo: Extremamente aromático, lembrando frutas cítricas e flores brancas como maracujá, jasmim e mel.



Gustativo: Leve e refrescante com um perfeito equilíbrio entre a doçura e aromaticidade da uva Moscato e a acidez da Malvasia.



CAVE DE PEDRA