

Terranova

Moscatel



Espumante natural elaborado, pelo processo italiano Asti, com uvas Moscato, cultivadas no Vale do São Francisco/BA. É um vinho espumante para sobremesa, mas também pode ser servido como aperitivo. É uma bebida típica do Verão (de baixa graduação alcoólica) que encanta pelo seu aroma floral e seu fácil paladar, doçura e leveza em boca.

VINHA

Região	Vale do São Francisco - BA
Solo	Arenoargiloso de topografia plana
Clima	Tropical e semiárido
Variedades	Moscato
Colheita	Manual e mecânica

VINIFICAÇÃO

Desengace total dos cachos, com leve aperto dos grãos de uva; Maceração pelicular a frio, por 5 horas, em prensa pneumática totalmente inertizada; Prensagem, rápida e protegida do oxigênio, em prensa pneumática com rendimento de 60% em mosto flor; Clarificação estática do mosto flor, a frio; Fermentação alcoólica em autoclave aberto, a uma temperatura de 12°C; quando o mosto chega à graduação alcoólica de 6% vol. o autoclave é fechado e tem início o processo de formação da espuma e aumento da pressão que chega a 6 kg/cm²; quando o autoclave chega a 6 kg/cm² de pressão; Graduação alcoólica ronda os 7,5% vol. e é iniciado o processo de refrigeração até -3°C, o qual interrompe imediatamente a fermentação e deixa o teor de açúcar em torno de 70 g/l; O autoclave fica 15 dias a esta temperatura negativa para ocorrer a precipitação dos sais tartáricos, sendo logo depois filtrado; Engarrafamento isobárico; sai para o mercado imediatamente sem qualquer tipo de envelhecimento.

ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Cor amarelo-esverdeada clara, perlage fino, intenso e persistente.
Olfato	Aroma intenso, fresco e típico, com notas de jasmim e outras flores brancas, guaraná, cítricos e mel.
Gosto	Leve e doce ao paladar, com um final de boca jovial e refrescante.

Temperatura Ideal: 6°C a 8°C

HARMONIZAÇÃO

Frutas frescas como morango, uvas, carambola, romã, abacaxi, pitanga, salada de frutas, abusando de laranja com folhas de hortelã. Merengues, tortas de limão, sorvetes de frutas cítricas, geleias de laranja com queijos frescos de massa mole, bolos de casamento recheados de frutas, gelatinas e suflê de limão. Harmoniza também com amigos e descontração.

