

Almadén Moscatel Frisante Blanc



Este frisante é elaborado com uvas cultivadas na Vinícola Terranova, Vale do São Francisco/BA, em vinhedo próprio, pelo método de fermentação natural Charmat. É um frisante branco descontraído, muito agradável e fácil de ser bebido.

Vinha

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

Vinificação

Desengace total, sem esmagamento; Prensagem rápida em prensa pneumática contínua com rendimento flor de 60%; Clarificação estática de mosto flor, a frio; Primeira fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável a temperatura controlada de 13-15°C; Segunda fermentação alcoólica para tomada de espuma pelo método Charmat em autoclaves de aço, até uma pressão de 2.5kg/cm²; Filtração e estabilizações, tartárica e proteica.

Análise Sensorial

Visão	Cor amarelo claro com reflexos esverdeados e de leve perlage.
Olfato	Intensos aromas florais, como rosa, jasmim, e frutados, como manga, melão.
Gosto	Vinho jovem e fácil, muito refrescante, de ótimo equilíbrio ácido/doce.

Temperatura Ideal

A temperatura ideal é de 6°C a 8°C.

Harmonização

Ideal para acompanhar antepastos, sobremesas e drinks.

