

Almadén Moscatel Frisante Rosé



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 rose 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, Grenache
Colheita	Manual

Vinificação

Desengace total, sem esmagamento; Maceração curta (1 a 2 horas na casca da Grenache) e prensagem em prensa pneumática contínua inertizada, com rendimento flor de 60%; Clarificação estática do mosto flor, a frio; Primeira fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável e temperatura controlada de 13-15°C; Segunda fermentação alcoólica para tomada de espuma pelo método Charmat em autoclaves de aço, até uma pressão de 2.5 kg/cm²; Filtração e estabilizações, tartárica e proteica.

Análise Sensorial

Visão	Coloração rosa atraente, com leve perlage.
Olfato	Intensos, aromas florais e de frutas tropicais como goiaba e manga.
Gosto	Vinho jovem e 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.

