

DOM ELIZIARIO

DOM ELIZIARIO MOSCATEL 750ml

CLASSIFICAÇÃO LEGAL: Vinho Espumante Moscatel

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 100% Moscato Branco

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 7,5° GL

ELABORAÇÃO: As uvas da espécie *vitis vinifera* Variedade Moscato Branco, após devidamente selecionadas são vinificadas através do método Asti, utilizando-se o processo de maceração à frio. É feita então a fermentação alcoólica parcial, com o uso de leveduras selecionadas *Saccaromyces Cerevisiae*, numa temperatura de 12°C. A bebida é posteriormente filtrada, envasada, arrolhada e rotulada.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Espumante apresentando reflexos esverdeados, com *perlage* fino e bastante persistente, lembrando frutas cítricas e flores brancas. No paladar apresenta excelente frescor, com um leve toque doce do açúcar residual.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO GASTRONÔMICA: Perfeita para acompanhar sobremesas como tortas, sorvetes e mousses, ou degustada com queijos leves.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 4 a 6°C

