



EP I F A N I A

Moscatel Rosé - 750ml

CLASSIFICAÇÃO LEGAL: Vinho Moscatel Espumante Rosé

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 100% Moscato Hamburgo

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 7,5° GL

ELABORAÇÃO: As uvas da espécie *vitis vinífera* Variedade Moscato Hamburgo, 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 de coloração rosa intenso, com *perlage* persistente. No nariz é bastante vivo, com aroma de *tutti-fruti*. Em boca, é equilibradamente adocicado, bastante fresco e com notas de morango.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO GASTRONÔMICA: Perfeita para acompanhar sobremesas como salada de frutas, tortas e mousses. Também pode ser harmonizada com uma tábua de frios com produtos pouco condimentados.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 4 a 6°C