

SALVATTORE

ESPUMANTE MOSCATEL



Salvatore Moscato é elaborado para brindar à vida. Um brinde com prazer inigualável para festejar todos os momentos. Elaborado pelo processo Asti, seu frescor marcante e sua doçura frutal lhe dão destaque, evidenciando a qualidade do produto brasileiro.

Região: Serra Gaúcha - Flores da Cunha - RS - Brasil

Uvas: Moscato Branco e Moscato R2

Enólogos: Antonio Salvador e Daniel Salvador

Rendimento em vinhedo: aprox. 10.000 Kg/hectare

Método Asti

Vedação: Cortiça Natural

Graduação Alcoólica: 7,5%

Fermentação Alcoólica: 9 dias

Fermentação Malolática: não realizada

Acidez: 5,90 g/L em ácido tartárico

Açúcar: 77,2 g/L

pH: 3,23

A linha Salvatore é uma homenagem à origem da família Salvador oriunda da Itália e por isso representa a linha Reserva de vinhos e espumantes.

Os espumantes da linha Salvatore simbolizam a alta gama dos espumantes brasileiros que são reconhecidos mundialmente.

Um espumante superior deve ter sua perlage fina e persistente, aromas delicados e agradáveis, com acidez marcante em equilíbrio com corpo do produto, finalizando com acentuada persistência de boca.

Visual: perlage fino, delicado e intenso;

Aromas: intensos e finos com notas que lembram flores brancas, pêssego e maçã verde;

Em Boca: Em boca é refrescante quando servido a temperatura correta, de doçura frutal agradável e equilibrada. Seu sabor permanece por longo tempo, evidenciando a qualidade superior do produto.

Características Organolépticas: espumante envolvente que apresenta sua grande performance quando apreciado jovem, atraente e fácil de ser apreciado para todos níveis de paladar.

Gastronomia: Ideal servir como sobremesa. Acompanha frutas frescas como morangos e kiwi, sorvetes, mousses, tortas, gelatinas e suflês. Prato da mamma: Salvatore Moscato mais sobremesa de mamão com sorvete de creme no mamão papais com calda de morango.

Temperatura de Serviço: Servir entre 4° e 7° C.