

[http://www.miolo.com.br/vinhos/fazenda\\_ouro\\_verde/](http://www.miolo.com.br/vinhos/fazenda_ouro_verde/)



## ESPUMANTE MOSCATEL

É um vinho espumante de sobremesa que em alguns casos serve como aperitivo, mas sempre acompanhado de pratos que harmonizam com o sabor doce natural do "Asti". É uma bebida típica de verão (pois possui uma graduação alcoólica baixa, 7,5°) é refrescante, frutado e muito aromático, ótimo para acompanhar frutas, é também uma bebida festiva. Elaborado pelo processo italiano "Asti" com uvas selecionadas e cultivadas no Vale do rio São Francisco.

### DESCRIÇÃO SIMPLES

Espumante elaborado através do processo Asti, que tem na leveza e exuberância suas principais virtudes. Levemente adocicado, refrescante e natural, o Espumante Moscato encanta por seu frutado intenso e paladar marcante.

### DEGUSTAÇÃO

O Moscato Espumante é produzido com uvas moscatéis do Vale do São Francisco pelo processo Asti, típico do norte da Itália e apreciado em todo mundo. É um espumante ligeiramente doce, leve e fino.

### ANÁLISE VISUAL

Apresenta uma cor amarelo-esverdeada clara. Perlage: Borbulhas finas, intensas e persistentes, finalizando com ótima coroa.

### ANÁLISE OLFATIVA

Aroma intenso, fresco e floral, característico das uvas aromáticas moscatéis. Descritores do Aroma: - Jasmim - Gerânio - Flores Silvestres Brancas - Mel - Cítrico - Guaraná - Tutti-Frutti - Melão.

### ANÁLISE GUSTATIVA

Leve e doce ao paladar, com um final de boca jovial e refrescante.

### SERVIÇO

A temperatura ideal para servir o Moscato Espumante oscila entre 4 e 6°C.

### HARMONIZAÇÃO

Sugestões: Frutas frescas são grandes parceiras: morango, uvas, carambola, romã, abacaxi, pitanga, etc. Sopa de frutas, salada de frutas abusando de laranja com folhas de hortelã. Servir Moscato Espumante com cestas de frutas em um coquetel ou na sobremesa cai muito bem neste verão. Merengues, crepes suzette, kiwi, tortas de limão, sorvetes de frutas cítricas, sorbes (sorvete com base de água), levíssimas mousses de chocolate, geléia de laranjas, profiteroles, bolos de casamento recheados de frutas, tais como abacaxi e pêsego, além de gelatinas e suflê de limão são excelentes sugestões de acompanhamentos.

*Comemoração da Passagem de Ano com a Turma da Praia em 31/12/2009.*

**FICHA TÉCNICA**

Colheita: As uvas foram colhidas manualmente em caixas de 20kg, em vinhedos situados no Vale do São Francisco. A produção destes vinhedos foi de 10.000kg/ha. Desengace: As uvas foram desengaçadas em máquina especial, e logo após o desengace as bagas de uva sofreram uma leve pressão, somente o necessário para a liberação do suco sem a trituração da casca. Maceração Pelicular a Frio/Prensagem: Logo após o esmagamento as uvas seguem diretamente para a prensa, onde o mosto fica em contato com a casca aproximadamente 10 horas, a uma temperatura de 8°C. Em seguida é realizada a prensagem pneumática. Decantação do Mosto: Após a prensagem, o mosto é decantado a frio. Fermentação Alcoólica/Toma de Espuma (Pressão): O mosto decantado é colocado em autoclaves para iniciar a fermentação alcoólica. Inicialmente a fermentação é realizada no autoclave aberto, a uma temperatura de 10°C. Quando o mosto chega à graduação alcoólica de 6°C o autoclave é fechado e tem início o processo de formação da espuma e aumento da pressão, que vai até 6kg/m<sup>2</sup>. Quando o autoclave chega a 6kg/m<sup>2</sup> de pressão, a graduação alcoólica chega aproximadamente a 7,5%, e é iniciado o processo de refrigeração até -3°C, o qual interrompe imediatamente a fermentação e deixa um açúcar residual em torno de 70g/l. Precipitação Tartárica: O autoclave fica 15 dias a uma temperatura de -3°C, para a precipitação dos sais tartáricos. Logo depois é filtrado e engarrafado. Engarrafamento Isobárico: O Moscatel Espumante é engarrafado sob pressão (isobárica) em máquina especial e logo são colocados a rolha de cortiça, a gaiola de metal e o rótulo. Vai para o mercado imediatamente sem nenhum envelhecimento.

**Graduação Alcoólica:** 7,5%

**TERROIR**

Vale do São Francisco - Brasil