

"FASHION VICTIM" MOSCATO

*Vino Espumante Aromático
de Calidad Dulce*



• ZONA DE PRODUCCIÓN

Se obtiene de uvas aromáticas de la Tenuta "Val de Brun". Viñedos de 15/18 años. Producción media 80/90 qm/ha. Uvas: Moscato.

• TECNOLOGÍA

La vinificación en blanco y la conservación del mosto en recipientes provistos de termostatos a baja temperatura permiten mantener el aroma intenso y delicado del Moscato. La toma de espuma, empezando directamente del mosto, en el autoclave a una temperatura constantemente baja no hace sino resaltar las características del vino base.

• CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Perlage: fino con fuentes densas y persistentes.

Color: amarillo pajizo brillante con reflejos verde pálido.

Olor: aroma característico del Moscato, marcado y delicado con notas de melocotón, salvia y tomillo. Sabor: intensamente aromático, delicadamente dulce y equilibrado.

• CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Alcohol efectivo, % vol. 6.50 – 7.50

Azúcares, g/l 90.00 – 100.00

Acidez total, g/l 5.00 – 6.00

• TEMPERATURA DE SERVICIO

Se debe servir fresco a 5 - 6° C, en copas anchas, descorchando la botella en el momento en que se sirve.

• MODALIDADES DE CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar fresco, seco y alejado de fuentes de luz y calor.

• CÓMO SE INDICA EN LA CARTA DE VINOS

"Fashion Victim" Moscato - Astoria

