

SERRA DA CANASTRA



SACRAMENTOS

VINIFER



ANTONELLA ESPUMANTE MOSCATEL

Moscato Bianco e Moscato Giallo

Serra Gaúcha e Serra Catarinense – Brasil

Sacramentos Vinifer é uma vinícola com sede na Serra da Canastra e que perpetua uma linda história familiar de amor pelos vinhos.

Antonella, que dá nome a linha de espumantes da vinícola, é a neta mais velha do proprietário, que com sua personalidade jovem e vibrante, foi a inspiração para criar espumantes que tivessem essas mesmas características.

Antonella Moscatel é um blend de moscateis de duas regiões que transmitem toda a vivacidade dos espumantes brasileiros.

VINHEDOS:

Localizados na Serra Gaúcha e Serra Catarinense.

VINIFICAÇÃO:

Método Asti.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: Brilhante, de coloração amarelo-esverdeada, perlage fino, delicado e persistente.

OLFATIVO: Aromas de frutas com pêra e pêssego branco e um leve cítrico, além de notas de flores bancas.

GUSTATIVO: Muito fresco e cremoso, reproduz os aromas e tem um final prolongado e prazeroso, com perfeito equilíbrio entre acidez e dulçor.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 6 a 8 graus.

HARMONIZAÇÃO: Pode ser apreciado sozinho, ou acompanhado de sobremesas delicadas à base de frutas, como mousses, Chesse Cakes, Tarte Tatin e também com panetones de frutas. Excelente combinação também com queijos macios e pratos levemente apimentados.

ANÁLISES:

ALCOOL: 8%

PH: 3,29

ACIDEZ TOTAL: 6,9 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL: 64,6 g/L

PONTUAÇÕES:

Revista Adega - AD 92 pontos.

Revista Adega Melhor Moscatel Espumante.

Guia Descorchados Ranking Melhores Espumantes Moscatel.