



FICHA TÉCNICA VINHOS E ESPUMANTES

VINHOS

CABERNET SAUVIGNON GRANDE RESERVA

DEGUSTAÇÃO:

Vinho de guarda, elaborado com uvas Cabernet Sauvignon extremamente maduras. A produção de uva por pé foi de apenas 2 kg, resultando em um vinho encorpado, estruturado e de equilíbrio perfeito. Cor: Vermelho rubi.

Aroma: Apresenta aromas complexos de frutas vermelhas, chocolate, ameixa seca e baunilha. Sabor: na boca é agradável, com taninos bem presentes e macios. Retrogosto com ótima evolução.

FICHA TÉCNICA:

Região do Vinhedo: Vale dos Vinhedos

Colheita: As uvas foram colhidas na 1ª quinzena de março, momento em que a uva apresentou excepcional estágio de maturação.

Desengace: o desengace foi realizado em máquina especial para a liberação do suco.

Fermentação: A fermentação alcoólica realizou-se em tanque de aço inox com controle rigoroso de temperatura 22º para melhor extração dos taninos e aromas. Maceração com a casca entre 12 a 15 dias

Envelhecimento: Permaneceu por 12 meses em barricas de carvalho Americano. Em seguida, foi engarrafado e colocado nas caves subterrâneas para um longo estágio de repouso. Somente após este período as garrafas foram liberadas para o consumo.

Produção: Deste vinho são elaboradas apenas 3.500 garrafas por safra .

Gradação Alcoólica: 13,5 % vol.



CABERNET SAUVIGNON Reserva da Família

DEGUSTAÇÃO:

Vinho elaborado com uvas Cabernet Sauvignon, com nível de maturação excepcional cultivadas especialmente para elaboração deste vinho. A produção por pé foi de apenas 2,5 kg de uva.

Cor: Vermelho rubi com reflexos violáceos.

Aroma: Apresenta um leque aromático de grande tipicidade lembrando cereja, ameixa, e tabaco.

Sabor: Na boca é ótima a concentração, com taninos ricos, já macios e longuíssima persistência final. Acidez equilibrada.

FICHA TÉCNICA:

Região do Vinhedo: Vale dos Vinhedos

Variedade: 100% cabernet Sauvignon

Colheita: As uvas foram colhidas na 1ª quinzena de março

Desengace: O desengace foi realizado em máquina especial para a liberação do suco sem a trituração da casca.

Fermentação: A fermentação alcoólica realizou-se em tanque de aço inox, com controle rigoroso de temperatura a 22º, para melhor extração de cor e taninos. Maceração com a casca entre 12 a 15 dias

Envelhecimento: O tempo de envelhecimento no carvalho é controlado com degustações periódicas. Este vinho permaneceu 10 meses em barricas de carvalho. Em seguida, foi engarrafado e colocado nas caves subterrâneas para um longo estágio de repouso. Somente após este período as garrafas foram liberadas para o consumo.

Produção: Deste vinho são elaboradas apenas 5.000 garrafas por safra

Gradação Alcoólica: 13,8 % Vol.



MERLOT – Reserva da Família

DEGUSTAÇÃO:

Vinho encorpado, harmonioso, de guarda, denso e sedoso. A produção por pé foi de apenas 2,5 kg de uva.

Cor: Belíssima coloração rubi.

Aroma: Grande intensidade de aromas frutados lembrando frutas de bosque, amora, chocolate e baunilha.

Sabor: Apresenta persistência prolongada com ótimo volume de boca. Equilibrada acidez e maciez dos taninos nobres e doces.

FICHA TÉCNICA:

Região do Vinhedo: Vale dos Vinhedos

Colheita: As uvas foram colhidas na 1ª quinzena de março. Proveniente das melhores uvas, selecionadas de um vinhedo rigorosamente planejado para a elaboração deste vinho.

Desengace: O desengace foi realizado em máquina especial para a liberação do suco.

Fermentação: A fermentação alcoólica realizou-se em tanque de aço inox, com controle constante de temperatura (22º,) para melhor extração dos taninos e aromas. Maceração com a casca entre 12 a 15 dias

Envelhecimento: Envelhece por 10 meses em barricas de carvalho. Em seguida, o vinho foi engarrafado e permaneceu armazenado nas caves até o momento da liberação.

Produção: Deste vinho são elaboradas apenas 5.000 garrafas por safra.

Gradação Alcoólica: 13,8 % vol.



Linha Varietal

CABERNET SAUVIGNON

DEGUSTAÇÃO:

O vinho Cabernet Sauvignon é um vinho de guarda, encorpado, estruturado de grande intensidade e persistência. A produção por pé foi de apenas 3,5 kg de uva.

Cor: Vermelho-púrpura.

Aroma: Harmoniza muito bem o aroma da fruta com os aromas da madeira.

Sabor: Bem estruturado, equilibrado, com taninos delicados e macios. Retrogosto com ótima evolução.

FICHA TÉCNICA:

Região do Vinhedo: Vale dos Vinhedos

Variedade: 100% Cabernet Sauvignon

Colheita: As uvas foram selecionadas e colhidas na 1ª quinzena de Março. **Desengace:** O desengace foi realizado em máquina especial para a liberação do suco.

Fermentação: A fermentação alcoólica realizou-se em tanque de aço inox, com controle rigoroso de temperatura a 22º, para extração dos taninos e aromas. **Maceração** com a casca entre 10 a 12 dias **Envelhecimento:** Envelhece por 8 meses em barricas de carvalho americano.

Após o período no carvalho, o vinho é engarrafado e armazenado em caves até o momento da liberação.

Produção: Deste vinho são elaboradas em média 20.000 garrafas por safra

Gradação Alcoólica: 12% vol



MERLOT

DEGUSTAÇÃO:

Vinho encorpado, intensamente frutado, complexo, harmônico e muito equilibrado. A produção por pé foi de apenas 3,5 kg de uva.

Cor: tonalidade vermelho-púrpura.

Aroma: Aroma de frutas com toque de framboesa e cerejas e café.

Sabor: O paladar é rico, macio, perfeitamente equilibrado e sedoso. Apresenta boa estrutura de taninos doces que deixam a sensação de veludo.

FICHA TÉCNICA:

Região do Vinhedo: Vale dos Vinhedos

Variedade: 100% merlot

Colheita As uvas foram colhidas na 2ª Quinzena de Fevereiro, momento em que a uva apresentou o auge de maturação e taninos.

Desengace: o desengace foi realizado em máquina especial para a liberação do suco.

Fermentação: A fermentação alcoólica realizou-se em tanque de aço inox, com controle rigoroso de temperatura a 22º, para extração dos taninos e aromas. Maceração com a casca entre 10 a 12 dias Envelhecimento: Envelhece por 8 meses em barricas de carvalho americano. Em seguida, foi engarrafado e armazenado na cave para maturação. Após este período o vinho foi liberado para o consumo.

Produção: Deste vinho são elaboradas em média 18.000 garrafas por safra

Gradação Alcoólica: 12% VOL



MALBEC

DEGUSTAÇÃO:

Vinho de características especiais, encorpado, persistente na boca, macio, sedoso, frutado e muito equilibrado. A produção por pé foi de apenas 3,5 kg de uva.

Cor: vermelho rubi muito intenso.

Aroma: Intenso perfume de ameixas, amoras e figos maduros.

Sabor: vinho perfeitamente equilibrado e sedoso. Apresenta ótima estrutura de taninos aveludados e ótima integração da fruta com o carvalho.

FICHA TÉCNICA:

Região do Vinhedo: Vale dos Vinhedos

Variedade: 100% Malbec

Colheita As uvas foram colhidas manualmente na 2ª Quinzena de Março, momento em que a uva apresentou auge de maturação e concentração de taninos.

Desengace: o desengace foi realizado em máquina especial para a liberação do suco.

Fermentação: A fermentação alcoólica realizou-se em tanque de aço inox, com controle rigoroso de temperatura a 24º, para extração dos taninos e aromas. Maceração com a casca entre 10 a 12 dias. Envelhecimento: Envelhece por 8 meses em barricas de carvalho americano. Em seguida, foi engarrafado e armazenado na cave para maturação. Após este período o vinho foi liberado para o consumo.

Produção: Deste vinho são elaboradas em média 8.000 garrafas por safra.

Graduação Alcoólica: 12% VOL



BRANCO CHARDONNAY

DEGUSTAÇÃO:

Vinho branco, seco, jovial, harmonioso ao paladar e muito equilibrado. Produção por pé foi de apenas 3,5 kg de uva.

Cor: amarelo brilhante com tonalidades esverdeadas.

Aroma: ressaltam os aromas de frutas frescas, como abacaxi, pêsego e certas notas cítricas. **Sabor:** Ao paladar é seco, de grande harmonia e frutado

FICHA TÉCNICA:

Região do Vinhedo: Vale dos Vinhedos

Variedade: 100% Chardonnay

Colheita: As uvas foram selecionadas e colhidas na 2ª quinzena de janeiro, momento em que a uva apresenta seu maior potencial aromático.

Desengace: Foi realizado em máquina prensa pneumática somente para a extração do mosto flor, sem trituração da casca.

Fermentação: A fermentação alcoólica realizou-se em tanque de aço inox, com controle constante de temperatura a 13º, o que permitiu a melhor extração de aromas característicos da uva.

Envelhecimento: após a fermentação, o vinho permaneceu em tanque de aço para estabilização tartárica. Após este período, o vinho foi envasado, onde permaneceu na cave para repouso até o momento da liberação.

Produção: Deste vinho são elaboradas em média 4.000 garrafas por safra

Gradação Alcoólica: 12% vol.



Linha Tributo

Cabernet Sauvignon

DEGUSTAÇÃO:

Este vinho destaca-se pela jovialidade, aromas intensos, maciez, equilíbrio e persistência. Cor: Vermelho rubi.

Aroma: Vinho que apresenta um leque intenso de frutas vermelhas maduras.

Sabor: Vinho estruturado, de paladar agradável, boa acidez, taninos maduros e macios.

FICHA TÉCNICA:

Região do Vinhedo: Vale dos Vinhedos

Variedade: 100% Cabernet Sauvignon

Colheita: As uvas foram colhidas na 2ª quinzena de fevereiro, momento em que a uva apresentou qualidades ótimas de maturação.

Desengace: As uvas foram desengaçadas em máquina especial para a liberação do suco, sem a trituração da casca.

Fermentação: A fermentação alcoólica realizou-se em tanque de aço inox, com temperatura controlada a 20°, para melhor extração de cor e aromas.

Envelhecimento: Após a fermentação, o vinho permaneceu em tanque de aço para estabilização tartárica por aproximadamente 7 meses. Após este período o vinho foi envasado onde ficou repousando até o momento da liberação. Não envelhece em barricas de carvalho.

Produção: São elaboradas em média 12.000 garrafas por safra.

Gradação Alcoólica: 12 % Vol.



Merlot

DEGUSTAÇÃO:

Este vinho destaca-se pelo caráter jovial , frescor e maciez

. Cor: Vermelho rubi.

Aroma: Vinho que apresenta um leque intenso de frutas vermelhas maduras.

Sabor: Vinho estruturado, de paladar agradável, boa acidez, taninos doces que deixam uma sensação longa e agradável.

FICHA TÉCNICA:

Região do Vinhedo: Vale dos Vinhedos

Variedade: 100% Merlot

Colheita: As uvas foram colhidas na 2ª quinzena de fevereiro, momento em que a uva apresentou qualidades ótimas de maturação.

Desengace: As uvas foram desengaçadas em máquina especial para a liberação do suco, sem a trituração da casca.

Fermentação: A fermentação alcoólica realizou-se em tanque de aço inox, com temperatura controlada a 15°, para melhor extração de cor e aromas.

Envelhecimento: Após a fermentação, o vinho permaneceu em tanque de aço para estabilização tartárica por aproximadamente 7 meses. Após este período o vinho foi envasado onde ficou repousando até o momento da liberação. Não envelhece em barricas de carvalho

Produção: São elaboradas em média 12.000 garrafas por safra .

Gradação Alcoólica: 12 % Vol.



TEMPRANILLO

DEGUSTAÇÃO:

Este vinho destaca-se pela grande concentração de cores, aromas, jovialidade, elegância e equilíbrio. Cor: Vermelho intenso com tons violeta.

Aroma: Apresenta um leque aromático de frutas vermelhas maduras como framboesa, morango e frutas de bosque.

Sabor: vinho estruturado, de paladar agradável e denso, com ótima acidez, taninos sedosos e macios.

FICHA TÉCNICA:

Região do Vinhedo: Vale dos Vinhedos

Variedade: 100% Tempranillo

Colheita: As uvas foram colhidas na 1ª quinzena de Fevereiro, momento em que a uva apresentou qualidades ótimas de aromas e maturidade de taninos.

Desengace: As uvas foram desengaçadas em máquina especial para a liberação do suco, sem a trituração da casca.

Fermentação: A fermentação alcoólica realizou-se em tanque de aço inox com temperatura mais baixa (20°), para extrair maior quantidade de cor e aromas.

Envelhecimento: Após a fermentação, o vinho permaneceu em tanque de aço para estabilização tartárica por aprox. 7 meses. Após este período, o vinho foi envasado onde ficou repousando até o momento da liberação. Não envelhece em barricas de carvalho

Produção: São elaboradas em média 12.000 garrafas por safra.

Gradação Alcoólica: 12% Vol.



TOURIGA NACIONAL

DEGUSTAÇÃO:

Este vinho destaca-se pela jovialidade, frescor e maciez. Cor: violáceo intenso.

Aroma: Vinho que apresenta aromas complexos de flores como violeta e frutas vermelhas.

Sabor: Ao paladar apresenta um ataque doce, acidez baixa e muito agradável, taninos potentes com grande persistência .

FICHA TÉCNICA:

Região do Vinhedo: Vale dos Vinhedos

Variedade: 100% Touriga Nacional

Colheita: As uvas foram colhidas na 2ª quinzena de fevereiro, momento em que a uva apresentou qualidades ótimas de maturação.

Desengace: As uvas foram desengaçadas em máquina especial para a liberação do suco, sem a trituração da casca.

Fermentação: A fermentação alcoólica realizou-se em tanque de aço inox, com temperatura controlada a 20°, para melhor extração de cor e aromas.

Envelhecimento: Após a fermentação, o vinho permaneceu em tanque de aço para estabilização tartárica por aproximadamente 7 meses. Após este período o vinho foi envasado onde ficou repousando até o momento da liberação. Não envelhece em barricas de carvalho

Produção: São elaboradas em média 12.000 garrafas por safra .

Graduação Alcoólica: 12 % Vol.



ESPUMANTES

ESPUMANTE BRUT RESERVA DA FAMÍLIA

DEGUSTAÇÃO:

O espumante Brut é elaborado com as variedades Chardonnay, Pinot Noir e Merlot pelo método Champenoise (fermentação na própria garrafa). As uvas são colhidas em um estágio avançado de maturação para proporcionar mais complexidade e personalidade.

Cor: Amarelo palha.

Perlage: apresenta perlage persistente, fina e numerosa.

Aroma: O aroma lembra ameixa preta, mel, amêndoa com notas de pão torrado.

Sabor Na boca é equilibrado, com ótima acidez e persistência. No paladar revela uma bebida rica, harmônica, seca, complexa e com final elegante.

FICHA TÉCNICA:

Região do Vinhedo: Vale dos Vinhedos

Variedade: 50% chardonnay e 45% Pinot Noir e 5% Merlot

Colheita: A colheita é feita de forma manual. As uvas são acondicionadas em caixas de 20 kg e imediatamente transportadas até a vinícola, onde é feito o desengace. A colheita foi realizada no final de janeiro, onde a uva apresentou estágio avançado de maturação e melhor concentração de açúcar.

Desengace: As uvas são desengaçadas em prensa especial onde acontece a liberação do suco sem a trituração da casca.

Decantação: Após a retirada da casca o mosto é decantado a frio.

Primeira Fermentação (vinho base): O mosto é fermentado com controle rigoroso de temperatura em tanques de aço inox por aproximadamente 50 dias.

Decantação do Vinho Base: Após a fermentação alcoólica, o vinho base é submetido a um tratamento de frio a -3°C para a decantação completa de sais tartáricos.

ELABORAÇÃO:

Engarrafamento: Depois de decantado, o vinho base é engarrafado com uma pequena quantidade de açúcar, que irão fermentar para proporcionar a espuma e a pressão.



Fermentação na Garrafa (2ª fermentação): A fermentação é feita em caves com controle de temperatura. A permanência do líquido em contato com as leveduras leva aproximadamente 18 meses.

Envelhecimento na Garrafa: Depois da fermentação na garrafa, as mesmas ficam aproximadamente 1 ano envelhecendo nas caves subterrâneas, com temperatura controlada.

Remuage (pupitres): Para decantar os resíduos da fermentação, as garrafas são colocadas em pupitres na forma de pirâmide, onde são girados manualmente $\frac{1}{4}$ de volta todos os dias, por um período de aproximadamente 60 dias, para que os resíduos cheguem até o gargalo.

Degorgement: Após a decantação nos pupitres, o gargalo é congelado em máquina especial (manualmente). É retirada a tampa da garrafa e saem os resíduos decorrentes da fermentação. Imediatamente é colocado o Licor de expedição, a rolha de cortiça natural e a gaiola. Após um período de repouso, as garrafas são rotuladas e liberadas para o consumo.

Produção: São elaboradas em média 3.000 garrafas por safra .

Gradação Alcoólica: 12% vol.



ESPUMANTE BRUT Marco Luigi

DEGUSTAÇÃO:

O espumante Brut é elaborado com 100% de uvas Chardonnay pelo método Champenoise (fermentação na própria garrafa).

Cor: Amarelo palha com reflexos esverdeados.

Perlage: apresenta perlage persistente e finas, formando uma ligeira coroa. **Aroma:**

Apresenta intensos aromas frutais como maçã verde, melão e abacaxi.

Sabor Na boca é equilibrado, com ótima acidez e persistência. No paladar revela uma bebida rica, harmônica, seca, complexa e com final elegante.

FICHA TÉCNICA:

Região do Vinhedo : Vale dos Vinhedos

Variedade: 100% chardonnay

Colheita: A colheita é feita de forma manual. As uvas são acondicionadas em caixas de 20 kg e imediatamente transportadas até a vinícola onde é feito o desengace.

Desengace: As uvas são desengaçadas em prensa especial onde acontece a liberação do suco sem a trituração da casca.

Decantação: Após a retirada da casca o mosto é decantado a frio.

Primeira Fermentação (vinho base): O mosto é fermentado com controle rigoroso de temperatura em tanques de aço inox por aproximadamente 40 dias.

Decantação do Vinho Base: Após a fermentação alcoólica, o vinho base é submetido a um tratamento de frio a -3°C para a decantação completa de sais tartáricos.

ELABORAÇÃO:

Engarrafamento: Depois de decantado, o vinho base é engarrafado com uma pequena quantidade de açúcar, que irão fermentar para proporcionar a espuma e a pressão.

Fermentação na Garrafa (2ª fermentação): A fermentação é feita em caves com controle de temperatura. A permanência do líquido em contato com as leveduras leva aproximadamente 15 meses.



Envelhecimento na Garrafa: Depois da fermentação na garrafa, as mesmas ficam aproximadamente 8 meses envelhecendo nas caves subterrâneas com temperatura controlada.

Remauge (pupitres): Para decantar os resíduos da fermentação, as garrafas são colocadas em pupitres na forma de pirâmide, onde são girados manualmente $\frac{1}{4}$ de volta todos os dias, por um período de aproximadamente 40 dias, para que os resíduos cheguem até o gargalo.

Degorgement: Após a decantação nos pupitres, o gargalo é congelado em máquina especial (manualmente). É retirada a tampa da garrafa e saem os resíduos decorrentes da fermentação. Imediatamente é colocado o Licor de expedição, a rolha de cortiça natural e a gaiola. Após um período de repouso, as garrafas são rotuladas e liberadas para o consumo.

Produção: são elaboradas em media 20.000 garrafas por safra

Gradação Alcoólica: 12% vol.



ESPUMANTE MOSCATEL “TIPO ASTI”

DEGUSTAÇÃO:

O Moscatel Marco Luigi é elaborado com uvas moscato, pelo processo Asti, típico do norte da Itália. Cor: Apresenta cor amarelo-esverdeado claro.

Perlage: Borbulhas finas e intensas, perlage numerosa e persistente.

Aroma: Apresenta intenso aroma floral de jasmim, melão e mel, característico da uva moscato.

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

FICHA TÉCNICA:

Região do Vinhedo: Vale dos Vinhedos

Variedade: 100% moscato

Colheita: as uvas foram colhidas manualmente em caixas de 20 kg e imediatamente transportadas até a vinícola onde foi realizado o desengace.

Desengace: Foram desengaçadas em máquina especial onde 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 um tanque, onde o mosto fica em contato com a casca aproximadamente 10 horas, a uma temperatura controlada de aproximadamente 8°C. Em seguida, é realizada a prensagem pneumática.

Decantação do Mosto: Após a prensagem, o mosto é decantado a frio.

Fermentação Alcoólica: O mosto decantado é colocado em autoclaves para iniciar a fermentação alcoólica. Inicialmente, a fermentação é realizada na autoclave aberto a uma temperatura de 10°C; quando o mosto chega à graduação alcoólica de 6%, o autoclave é fechado e inicia o processo de formação da espuma e aumento da pressão que vai até 6 kg/cm². Quando o autoclave chega a 6 kg/cm² de pressão, a graduação alcoólica chega aproximadamente a 7,5%; inicia-se o processo de refrigeração até - 3°C, o qual interrompe imediatamente a fermentação e deixa um açúcar residual em torno de 70 g/L.

Precipitação Tartárica: A autoclave fica 15 dias a uma temperatura de - 3°C para a precipitação dos sais tartáricos. Logo é filtrado e engarrafado.

Engarrafamento Isobárico: O espumante Moscatel é engarrafado sob pressão (isobárica) em máquina especial. Logo é colocada a rolha de cortiça, a gaiola de metal e o rótulo. O espumante é imediatamente liberado sem nenhum envelhecimento. Produção: São elaboradas em média 20.000 garrafas por safra. Graduação Alcoólica: 8%vol.



TRIBUTO – Prosecco Brut

DEGUSTAÇÃO:

Este espumante destaca-se pela jovialidade, frescor e leveza .

Cor: coloração amarelo palha com reflexos esverdeados com borbulhas finas e delicadas .

Aroma: apresenta aromas finos e delicados de flores e frutas , como pêra , maçã verde e pêssego proveniente da acidez da uva .

Sabor: leve, agradável, equilibrado, cremoso e suavemente adocicado

FICHA TÉCNICA:

Variedade: 100% uvas Prosecco

Colheita: As uvas foram colhidas na 1ª quinzena de Janeiro, momento em que a uva apresentou estágio avançado de maturação e melhor concentração de açúcar.

Desengace: As uvas foram desengaçadas em máquina especial para a liberação do suco, sem a trituração da casca.

Primeira Fermentação: O mosto é fermentado com controle rigoroso de temperatura em tanques de aço inox por aproximadamente 40 dias.

Segunda Fermentação: A segunda fermentação ocorre em autoclave com temperatura controlada por um longo período.

Produção: São elaboradas em média 15.000 garrafas por safra .

Gradação Alcoólica: 12% Vol.



TRIBUTO –Brut

DEGUSTAÇÃO:

Este espumante destaca-se pelo, frescor , leveza e refrescância

Cor: coloração amarelo esverdeado com borbulhas finas e delicadas.

Aroma: apresenta aromas complexos que lembram flores brancas e frutas.

Sabor: leve, agradável com um final macio e persistente.

FICHA TÉCNICA:

Região Do Vinhedo: Vale dos Vinhedos

Variedade: 60% Chardonnay e 40% Pinot Noir

Colheita: As uvas foram colhidas na 1ª quinzena de Janeiro, momento em que a uva apresentou estágio avançado de maturação e melhor concentração de açúcar.

Desengace: As uvas foram desengaçadas em máquina especial para a liberação do suco, sem a trituração da casca.

Primeira Fermentação: O mosto é fermentado com controle rigoroso de temperatura em tanques de aço inox por aproximadamente 40 dias.

Segunda Fermentação: A segunda fermentação ocorre em autoclave com temperatura controlada por um longo período.

Produção: São elaboradas em média 15.000 garrafas por safra.

Gradação Alcoólica: 12% Vol.



TRIBUTO – Demi Sec

DEGUSTAÇÃO :

Este espumante destaca-se pelo frescor e leveza.

Cor: coloração amarelo palha com borbulhas finas e intensas .

Aroma: apresenta aromas finos e delicados de flores brancas, frutas secas e toques de mel.

Sabor: leve, agradável, equilibrado e suavemente adocicado

FICHA TÉCNICA:

Variedade: 60% Moscato 20% Pinot Noir e 20% Chardonnay

Colheita: As uvas foram colhidas na 1ª quinzena de Janeiro , momento em que a uva apresentou estágio avançado de maturação e melhor concentração de açúcar.

Desengace: As uvas foram desengaçadas em máquina especial para a liberação do suco, sem a trituração da casca.

Primeira Fermentação: O mosto é fermentado com controle rigoroso de temperatura em tanques de aço inox por aproximadamente 40 dias.

Segunda Fermentação: A segunda fermentação ocorre em autoclave com temperatura controlada por um longo período.

Produção: São elaboradas em média 15.000 garrafas por safra .

Gradação Alcoólica: 12% Vol.