



# MOSCATEL

*sinônimos*

VINÍCOLA ARTE VIVA LTDA  
FICHA TÉCNICA DE ELABORAÇÃO  
LINHA SINÔNIMOS  
ESPUMANTE MOSCATEL



## ORIGEM DAS UVAS

MOSCATO BRANCO: Vale dos Vinhedos.



## ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

ÁLCOOL: 7% v/v.

pH: 3,18.

AÇÚCAR: 74g/L.

ACIDEZ TOTAL: 88 meg/L.

“Uma vida boa se constrói com bons relacionamentos. Relacionamentos são SINÔNIMOS de conexão, e vinho CONECTA! Conecta-nos com os amigos, com o amor, com o prazer, com a arte, com o ser”. Este Moscatel foi elaborado especialmente para expandir suas conexões.

## PROCESSO DE ELABORAÇÃO

- Seleção manual dos cachos.
- Desengace das uvas frescas.
- Prensagem em atmosfera inerte.
- Clarificação do mosto.
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*.
- Fermentação alcoólica em tanque isobárico, com temperatura controlada de 12° a 14 °C.
- Parada de fermentação aos 7% de álcool, permanecendo uma concentração de açúcares naturais.
- Estabilização tartárica e filtração.
- Envase e rotulagem.



## GIOVANNI FERRARI

Enólogo da Vinícola  
ARTEVIVA

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

### APARÊNCIA

Possui coloração amarelo palha.

### AROMA

Entrega aromas florais e frutados.

### PALADAR

Possui leveza e frescor.



## HARMONIZAÇÃO

Sobremesas, queijos azuis, frutas frescas e pratos apimentados.