

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cave Antiga Moscatel
Vinícola	Cave Antiga
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Farroupilha
Tipo	espumante
Castas	Moscato
Teor Alcoólico	7,7%
Maturação	-
Temperatura de Serviço	6 a 8°C
Guarda	até 2023
Decanter	-
Premiações	90 pts Guia Descorchados

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Afamada por seu moscatel, a **Cave Antiga** está instalada em Farroupilha, berço do espumante mais querido pelos brasileiros. Neste *terroir*, as uvas da casta **Moscato** se adaptaram muito bem, conferindo a região uma das poucas Indicações de Procedência para vinhos do país, a **I.P. Farroupilha**.

Com limpidez fascinante, *perlage* fino e elegante, este é um exemplo do perfeito **equilíbrio entre acidez e doçura**. Destacam-se veneráveis aromas florais e de frutas de polpa branca, características que tornam o moscatel deliciosamente refrescante.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha, com perlage fino e abundante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

flor de laranjeira, merengue cozido (recém saído do forno), frutas de polpa branca



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

cremoso, elegante e refrescante, com um bom equilíbrio entre doçura e acidez; nos sabores se destacam as frutas cítricas

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

castanhas carameladas, frutas desidratadas, tábua de queijos não-envelhecidos, sobremesas em geral