

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Don Guerino Moscatel Rosé
<b>Vinícola</b>	Don Guerino
<b>Safra</b>	N.V.
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>SubRegião</b>	Alto Feliz
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	Moscato Giallo, Moscato Bianco e Moscato Hamburgo
<b>Teor Alcoólico</b>	7.6%
<b>Maturação</b>	Método Charmat
<b>Temperatura de Serviço</b>	4° a 6°C
<b>Guarda</b>	até 2020
<b>Decanter</b>	não
<b>Premiações</b>	90 pts Guia Descorchados

## VEDANTE



Champagne

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Toda a classe, leveza e refrescância do Don Guerino Moscatel em sua versão rosada.

Destaque para sua bela cor e a delicadeza do toque floral e de frutas silvestres que dominam o olfato e o palato.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

**DESCRIÇÃO** rosa salmão claro e brilhante com perlage fina e abundante



### Análise olfativa

**INTENSIDADE** baixa      alta

**EVOLUÇÃO** primário      terciário

**DESCRIÇÃO** frutas vermelhas frescas e notas florais



### Análise gustativa

**INTENSIDADE** baixa      alta

**DOÇURA** seco      doce

**ACIDEZ** baixa      alta

**TANINO** baixa      alta

**CORPO** leve      encorpado

**PERSISTÊNCIA** curta      longa

**DESCRIÇÃO** leve, macio, adocicado e refrescante, com sabores predominantes de frutas vermelhas frescas

**CARNES**  peixe  crustáceo  ave  suíno  
 cordeiro  gado  caça  curada

**QUEIJOS**  frescos  moles  médios  duros

**DA TERRA**  hortaliças  legumes  cereais  cogumelos

**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



### CULINÁRIA