



Ponto Nero Live Celebration Moscato Magnum 1,5l

•NERO

TIPO: Espumante Moscato

LINHA: Ponto Nero Live Celebration

VARIEDADE: Moscato Branco 100,0%

TERROIR: Vale dos Vinhedos

EVOLUÇÃO:

ÁLCOOL: 7,5 %

TEMPERATURA DE CONSUMO: 4 a 6°C

Os melhores momentos pertencem aos que sabem aproveitar. Assim são os espumantes Ponto Nero Live Celebration, para serem degustados a qualquer hora. Leves e descomplicados, foram elaborados para comemorar com estilo. Moscato é reconhecido pela explosão de aromas e a delicadeza no paladar, sendo um dos estilos de espumantes mais consumidos no Brasil.

Agora, a Ponto Nero surge com uma nova proposta, lançando o 1º Moscato Magnum do Brasil, até porque moscato nunca é demais.

Perfil Sensorial

Visão: Cristalina coloração amarela verdeal, perlage fino e persistente.

Olfato: Intenso aroma frutado, característico do varietal, acompanhado por notas de flores brancas e uma delicada nuance de erva doce.

Paladar: É leve e frutado. Sua elegante acidez permite um bom equilíbrio com o generoso teor de açúcar. O final de boca é delicadamente doce, remetendo ao aroma frutado.

Cód. EAN: 7898932685760 | Cód. DUN: 17898932685767

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 7,5%;
Acidez Total: 6,60 g/L de ácido tartárico;
Acidez Volátil: 0,41 g/L em ácido acético;
Densidade: 1028;
Extrato Seco: 20,40 g/L;
SO₂ Total: 120 mg/L;
SO₂ Livre: 28 mg/L;
Açúcares Totais: 74 g/L;
pH: 3,18;
Pressão: 5,5 kg/cm².

HARMONIZAÇÃO: Fondue de Chocolate, Sobremesas a base de Morangos e Risoto de Gorgonzola

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Método Clássico:

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 7,5% de álcool, permanecendo uma concentração de
açúcares naturais; Estabilização tartárica e filtração; Envase e rotulagem.