



# MOSCATO ROSÉ DOLCE

## Villa Jolanda

### Características

#### PROVENIÊNCIA

**Região:** Itália.

**Encepamento:** Moscato, brancas e rosé.

#### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas, apanhadas à mão, são imediatamente prensadas e o seu resultado, após ser sujeito a um processo de decantamento com controlo de temperatura, é conservado a baixas temperaturas até à próxima fase de fermentação de forma a preservar os atributos de frescura do seu aroma. O processo de gaseificação é levado a cabo através de uma segunda fermentação controlada na cuba.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 9,5% vol.

**Aspeto Visual:** Rosé.

**Aspeto Olfativo:** Intenso e delicado, com aromas a salva.

**Aspeto Gustativo:** Doce, aveludado e intenso.

#### CONSUMO

**Temperatura aconselhada para degustação:** 6 a 8 °C.

**Acompanhamento:** Acompanha bem com frutos e doces.



PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (Kg)

CUBICAGEM (L X C X A)

Moscato Rosé Dolce - Villa Jolanda 750 ml

6

9,4

320 x 290 x 195 mm = 0,018 m<sup>3</sup>