

HÓRUS MOSCATEL

Criada na Serra Gaúcha em 2010 com objetivo de proporcionar a melhor experiência de consumo aos amantes de vinhos, nosso Espumante hoje é uma marca consolidada no mercado brasileiro e com sucesso. Sucesso que só é possível pois acreditamos que todo espumante deve possuir seu próprio princípio vital. Assim, não apenas seu nome, mas também sua personalidade presta homenagem ao Deus Egípcio dos Céus Hórus, conhecido por sua coragem, seu grande poder e luz.



Serra Gaúcha/RS - Brasil



100% Moscato Branco



Seleção final dos cachos, prensagem direta das uvas frescas, prensa com atmosfera inerte, clarificação do mosto, uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*, parada de fermentação aos 7,5% de álcool, realizando correção de açúcar, estabilização tartárica, filtração.



Envelhece através do método Asti, onde a fermentação é interrompida quando atinge 7,5% de álcool, ou seja, antes do açúcar se tornar totalmente em álcool.

ANÁLISE SENSORIAL



Coloração cristalina com reflexos esverdeados, perlage fino e persistente.



Aroma intenso de frutas tropicais e delicadas nuances florais.



No paladar é jovial, com acidez refrescante e suave retrogosto frutado.



Temperatura de serviço entre 6°C a 8°C.



Salada de frutas, Sorvetes e Torta de limão.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 7,5%

Açúcar: 68,35 g/l

Acidez Total: 6,22 g/l

PH: 3,16



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO