

ZANLORENZI

ESPUMANTE LUNAR PERFETTO MOSCATEL

VARIEDADE:

Moscato Branco

VINHEDOS:

Serra Gaúcha - RS - Brasil

CLIMA:

Verão: quente e seco;
Inverno: frio e chuvoso.

COLHEITA:

Colheita Manual
• **Moscato Branco**
Segunda semana de fevereiro.

FERMENTAÇÃO DO VINHO BASE:

40 dias - 13°C

PRODUÇÃO DO VINHEDO:

14.000 - 17.000kg/ha

TOMADA DE ESPUMA:

40 dias - 13°C

MÉTODO DE ELABORAÇÃO:

Método Tradicional

OBSERVAÇÕES DO ENÓLOGO:

Inicialmente, as uvas são esmagadas e permanecem em maceração pelicular dentro da prensa pneumática para extrair os aromas moscatéis presentes na casca. Após isso, o mosto é clarificado estaticamente e enviado para um tanque especial (Autoclave) onde é elaborado o espumante pelo processo Asti. A tomada de espuma ocorre neste tanque com controle de pressão e temperatura, até atingir a graduação alcoólica de 8,5% Vol. Neste momento a fermentação é paralisada através da refrigeração rápida do produto. O produto permanece no frio por 15 dias para estabilização completa, sendo posteriormente filtrado em sistema isobárico para outro autoclave, de onde será engarrafado no momento oportuno.



ASPECTO VISUAL

Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados, com aspecto límpido e brilhante. Perlage fino, intenso e persistente.

AROMAS

Perfil aromático rico e agradável. Aromas nítidos e finos, lembrando frutas cítricas e flores brancas.

PALADAR

Paladar harmônico e com bom frescor. Apresenta-se leve, jovem e equilibrado. Seu retrogosto é intenso e persistente.

VOLUMETRIA: 750ml ÁLCOOL/VOL%: 8,5 AÇÚCARES RESIDUAIS: 70,0 g/L ACIDEZ TOTAL: 8,0 g/L PH: 3,15

ZANLORENZI

ESPUMANTE LUNAR PERFETTO MOSCATEL

VARIETY:

White Muscat

VINEYARDS:

Serra Gaúcha – RS - Brazil

CLIMATE:

Summer: hot and dry
Winter: cold and rainy

TYPE OF HARVEST:

Manual Harvesting
• White Muscat
Second week of February

FERMENTATION OF BASE WINE:

40 days - 13°C

VINEYARD PRODUCTION:

14,000 - 17,000 kg/ha

FOAM OUTLET:

40 days - 13°C

METHOD OF PREPARATION:

Traditional Method

OENOLOGIST'S NOTES:

Initially, the grapes are crushed and remain in skin maceration inside the pneumatic press to extract the Muscat aromas present in the bark. After that, the grapes must be statically clarified and sent to a special tank (Autoclave) where the sparkling wine is prepared by the Asti process. The frothing takes place in this tank with pressure and temperature control until it reaches an alcoholic strength of 8.5% Vol. At this moment the fermentation is stopped by the rapid refrigeration of the product. The product remains in the cold for 15 days for complete stabilization and is then filtered in an isobaric system to another autoclave, from where it will be bottled at the right moment.



VISUAL ASPECT

Straw yellow coloration with greenish reflections, with clear and bright appearance. Fine, intense and persistent perlage.

AROMAS

Profile rich and nice aromatic. Clear and fine aromas, reminiscent of citrus fruits and white flowers.

PALATE

Harmonious palate and with good freshness. It presents light, young and balanced. Its aftertaste is intense and persistent.

VOLUMETRY: 750ml ALCOHOL/VOL%: 8,5 RESIDUAL SUGARS: 70,0 g/L TOTAL ACIDITY: 8,0 g/L PH: 3,15

ZANLORENZI

ESPUMANTE LUNAR PERFETTO MOSCATEL

VARIEDAD:

Moscato Bianco

VIÑEDOS:

Serra Gaúcha - RS - Brasil

CLIMA:

Verano: caliente y seco

Invierno: frío y lluvioso

COSECHA:

Cosecha manual.

• Período

Segunda semana de febrero

FERMENTACIÓN DEL VINO BASE:

40 días - 13°C

PRODUCCIÓN DEL VIÑEDO:

14.000 - 17.000kg/ha

TOMA DE ESPUMA:

40 días - 13°C

MÉTODO DE ELABORACIÓN:

Método Tradicional

OBSERVACIONES DEL ENÓLOGO:

Inicialmente, las uvas son aplastadas y permanecen en maceración pelicular dentro de la prensa neumática para extraer los aromas moscateles presentes en la cáscara. Luego, el mosto pasa por una clarificación estática y es enviado para un tanque especial (Autoclave) donde es elaborado el espumoso por el proceso Asti. La toma de espuma ocurre en este tanque a temperatura y presión controladas, hasta alcanzar la graduación alcohólica de 8,5% Vol. En este momento la fermentación es paralizada a través de la refrigeración rápida del producto, el cual permanece frío por 15 días para su completa estabilización, siendo posteriormente filtrado en sistema isobárico para otra autoclave, donde será embotellado en el momento oportuno.



ASPECTO VISUAL

Coloración amarillo pajizo con reflejos verdosos. Aspecto límpido y brillante. Intensas y persistentes burbujas.

AROMAS

Perfil aromático rico y agradable. Aromas nítidos y finos, que recuerdan frutas cítricas y flores blancas.

PALADAR

Paladar armónico y con buen frescor. Se presenta leve, joven y equilibrado. Su regusto es intenso y persistente.

VOLUMETRIA: 750ml ALCOHOL/VOL%: 8,5 AZÚCARES RESIDUALES: 70,0 g/L ACIDEZ TOTAL: 8,0 g/L PH: 3,15