

## Casa Valduga Premium Moscatel



### Análise organoléptica do Produtor

- **Visão:** límpido, brilhante, perlage fino e constante.
  - **Olfato:** aromas típicos da variedade Moscato, toques florais, mamão papaia e frutas tropicais.
  - **Paladar:** espumante leve, boa acidez e agradável.
  - **Consumo:** 4 – 6 °C.
- 
- **Análise sensorial**
  - **Características da rolha:** cortiça aglomerada tipo corona com duas lâminas de cortiça normal. Longa. Aparentemente de muito boa qualidade. Sem defeitos visuais e/ou aromáticos. Expandiu rapidamente após sua extração da garrafa.
  - **Características visuais:** coloração palha clara com reflexos esverdeados. Espuma de boa expressão com formação de bela coroa de espuma. Perlage de bolhas médias, rápidas, abundantes e persistentes que se deslocam do fundo da taça.
  - **Características olfativas:** nariz de ataque intenso e agradável, característico da Moscatel, com notas cítricas (lima e limão), toques florais (flores brancas como jasmim e flores de laranjeira) e frutas de polpa branca (pêssegos e coco verde).
  - **Características gustativas / táteis:** na boca mostrou agradável frescor com sua acidez média / alta que sustenta bem os açúcares sem deixá-lo pesado ou enjoativo. Agulha fina e relativamente delicada que ressalta bem a acidez valorizando o frescor da bebida. Final de boca leve e de persistência moderada. Paladar focado nas nuances cítricas (limão galego e lima).
  - **Nota:** muito bom. Um moscatel leve, aromático e de açúcares moderados que se adequam bem à sobremesas moderadamente açucaradas.