












ESPUMANTE OREMUS MOSCATEL ROSÉ

A linha de vinhos finos e espumantes **Oremus** é uma verdadeira representação da tradição enraizada na Fante. Essa linha oferece uma seleção excepcional de produtos vibrantes, intensos e autênticos, que são cuidadosamente maturados para preservar sua juventude e garantir o sabor e o aroma característicos da região dos Altos Montes de Flores da Cunha, na Serra Gaúcha.

-  **Categoria:** Espumante Rosé
-  **Vinhedos:** Serra Gaúcha
-  **Classificação:** Moscadel
-  **Volumes:** 750ml
-  **Gradação Alcoólica:** 7,5% vol.
-  **Castas:** Assemblage de uvas moscato

 **Características Sensoriais:** Exibe uma tonalidade rosa suave, acompanhada de perlage delicada, abundante e que permanece por um tempo prolongado. Seu aroma é uma fusão de fragrâncias frutadas e florais. Ao saboreá-lo, é possível apreciar um equilíbrio agradável entre a doçura e a acidez na boca.

 **Harmonização:** É uma opção perfeita para acompanhar sobremesas como pudim, sorvetes e frutas. Também combina bem com petiscos frescos, saladas frutadas, peixes com molho cítrico ou de maracujá, e pratos de frutos do mar. Além disso, é uma excelente escolha de espumante para celebrações e momentos especiais.

 **Temperatura de serviço:** 3°C a 7°C

Cedenir Fornunatti, enólogo