



# FICHA TÉCNICA DO RÓTULO

## Macerado XVII - Moscato Antigo 2022

Denominação legal do produto: Vinho Branco Fino

Variedade: 100% Moscato Antigo

Maceração Peculiar: 17 dias (contato com as cascas)

Vinícola: Arte Líquida

Produção: Lote único de 900 garrafas

Safra: 2022

Capacidade: 750ml

Teor Alcoólico: 10,9%

Região/País: Vila Capuchinhos / Vila Flores - RS / Brasil

Viticultores: Freis Capuchinhos

Maturação Subaquática: 16 meses / 2,2 Bar de Pressão

Profundidade: 12 metros

Análises técnicas: Epagri Estação Exoerimental de Videira - SC

Produzido e Engarrafado: Vinícola Stopassola Ltda - ME, CNPJ 07.139.478/0001-46

Responsável Técnico, CREA RS:232947 Registro MAPA N° RS004028-2.00016

Registro MAPA N° RS004028-2.00016