CLÁSSICOS
SALTON

CLASSIC DEMI-SEC

ESPUMANTE BLANCO DEMI-SEC

COMPOSICIÓN VARIETAL

Trebbiano
Moscato

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Obtención del vino base:

- Despalillado de los racimos
- Extracción del mosto en prensas neumáticas
- Clarificación previa
- Fermentación alcohólica
- Centrifugación
- Blend

Segunda fermentación:

- Adición de licor de tiraje: levadura, nutrientes y azúcar
- Segunda fermentación alcohólica en autoclaves
- Estabilización
- Centrifugación
- Adición de licor de expedición
- Filtración
- Embotellamiento

ALCOHOL *11,5% vol.* | AZÚCARES *40 g/l* | PH *3,10* | ACIDEZ TOTAL *90 meq/l*

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de color amarillo verdoso, con abundante desprendimiento de delicadas burbujas
- **Olfato:** Aromas de fruta de pulpa blanca y cítricos como pera, manzana y lima
- **Paladar:** Dulce, cremoso y refrescante

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Aperitivos
Ensaladas
Postres

SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo