DESDE 1910

SALTON

SALTON BRUT

VINO ESPUMANTE BLANCO BRUT

COMPOSICIÓN VARIETAL

Chardonnay
Trebbiano
Prosecco

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Obtención del Vino Base:

- Despalillado de los racimos de uva
- Extracción del mosto en prensas neumáticas
- Pre-clarificación
- Fermentación alcohólica
- Centrifugación
- Corte

Proceso de Vino Espumante:

- Adición del licor de tiraje: levaduras, nutrientes y azúcar
- Segunda fermentación alcohólica en autoclaves
- Estabilización
- Centrifugación
- Adición del licor de expedición
- Filtración
- Embotellado

ALCOHOL *11,5% vol.* | AZÚCARES *14 g/l* | PH *3,15* | ACIDEZ TOTAL *90 meq/l*

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de color amarillo verdoso, con abundante desprendimiento de delicadas burbujas
- **Olfato:** Aroma afrutado, con notas cítricas y de frutas de pulpa blanca
- **Paladar:** Fresco, cremoso y delicado

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Canapés
Pasta com salsas ligeras
Carnes blancas

SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo