

DESDE  1910

SALTON



SALTON DEMI-SEC

ESPUMANTE BLANCO DEMI-SEC

COMPOSICIÓN VARIETAL

Chardonnay
Prosecco
Trebiano

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 35 g/l | PH 3,15 | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de color amarillo verdoso, con abundantes burbujas finas
- **Olfato:** Aromas de cítricos y frutas de pulpa blanca como el plátano y la pera
- **Paladar:** Delicado, cremoso y con dulzor en equilibrio con la frescura

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Canapés
Ensaladas
Postres

SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo