

DESDE  1910

SALTON

SALTON MOSCATEL

ESPUMANTE BLANCO DULCE



COMPOSICIÓN VARIETAL

Moscato

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Despalillado de los racimos
- Extracción del mosto en prensas neumáticas
- Clarificación previa
- Fermentación alcohólica
- Refrigeración para detener la fermentación alcohólica
- Estabilización
- Centrifugación
- Filtración
- Embotellado

ALCOHOL 7,5% vol. | AZÚCARES 65 g/l | PH 3,10 | ACIDEZ TOTAL 95 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de color amarillo verdoso, con abundante desprendimiento de delicadas burbujas
- **Olfato:** Aromas de fruta fresca como plátano, limón y pera, así como notas de flores blancas
- **Paladar:** Cremoso, dulce, con una acidez refrescante y equilibrada

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Aperitivos
Quesos azules
Postres

*SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo