

SALTON MOSCATO ROSÉ

ESPUMANTE ROSADO DULCE



COMPOSICIÓN VARIETAL

Merlot
Moscato

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% vol. | AZÚCARES 65 g/l | PH 3,10 | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de color rosado y con abundantes burbujas finas
- **Olfato:** Aromas de cítricos, carne blanca y pequeños frutos rojos
- **Paladar:** Cremoso, dulce y refrescante

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Aperitivos
Quesos azules
Postres

SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo