

DESDE  1910

# SALTON

## SALTON PROSECCO ROSÉ

ESPUMANTE ROSADO SECO



### COMPOSICIÓN VARIETAL

Merlot  
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 rosado y con abundantes burbujas finas
- **Olfato:** Aroma de frutas de pulpa blanca y cítricos, más notas de pequeños frutos rojos
- **Paladar:** Cremoso, ligero y refrescante

### SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Canapés  
Risottos ligeros  
Carnes blancas

SIGA SUS PREFERENCIAS  
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo