DESDE 1910

SALTON

SALTON ÉVIDENCE CUVÉE BRUT ROSÉ

VINO ESPUMANTE ROSÉ BRUT

COMPOSICIÓN VARIETAL

Pinot Noir
Chardonnay

ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha
Serra Gaúcha

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Obtención del vino base:
- Despalillado de los racimos
- Extracción del mosto en prensas neumáticas
- Clarificación previa
- Fermentación alcohólica
- Centrifugación
- Mezcla de vinos base de diferentes cosechas

Toma de espuma:
- Adición del licor de tiraje, compuesto por levaduras seleccionadas, nutrientes y azúcar
- Segunda fermentación alcohólica en botella
- Maduración sobre lías durante un mínimo de 12 meses para desarrollar complejidad
- Removido (remuage) para llevar los sedimentos al cuello de la botella
- Degüelle, seguido de la adición del licor de expedición

ALCOHOL *12% vol.* | AZÚCARES *10 g/l* | PH *3,20* | ACIDEZ TOTAL *90 meq/l*

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Delicado color rosa, con abundantes burbujas finas
- **Olfato:** Aromas de fruta confitada, como melocotón y manzana, más notas de brioche y miel
- **Paladar:** Cremoso, equilibrado y agradablemente persistente

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Canapés
Risottos ligeiros
Carnes blancas

SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo