

DESDE  1910

# SALTON



## SALTON ÉVIDENCE CUVÉE SUR LIE

VINO ESPUMANTE BLANCO NATURE

### 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

ALCOHOL 12,5% vol. | AZÚCARES 1 g/l | PH 3,15 | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color turbio, amarillo paja, con abundantes burbujas finas
- **Olfato:** Aromas de levadura, fruta confitada, flores blancas y miel
- **Paladar:** Acidez marcante, cremosidad y gran persistencia

### SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Canapés  
Risottos ligeros  
Carnes blancas

SIGA SUS PREFERENCIAS  
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo