

SALTON GERAÇÕES AZIR ANTONIO SALTON

VINO ESPUMANTE BLANCO NATURE

COMPOSICIÓN VARIETAL

Chardonnay
Pinot Noir
Riesling

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Obtención del vino base:

- Extracción del mosto en prensas neumáticas
- Clarificación previa
- Fermentación alcohólica
- Centrifugación
- Corte de variedades y cosechas

Proceso de vino espumante:

- Adición de licor de tiraje: levadura, nutrientes y azúcar
- Segunda fermentación alcohólica en botella
- Maduración sobre lías durante 28 meses
- Removido (remuage) para llevar los sedimentos al cuello de la botella
- Degüelle
- Adición de licor de expedición

ALCOHOL 11,5% vol. | AZÚCARES 2,6 g/l | PH 3,23 | ACIDEZ TOTAL 87 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color amarillo con vivos reflejos dorados y abundante desprendimiento de delicadas burbujas
- **Olfato:** Aromas de frutos secos como nueces y avellanas, levadura y brioche, además de sutiles notas de frutas cítricas confitadas
- **Paladar:** Persistente, con cremosidad envolvente y acidez equilibrada

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Quesos de maduración media
Risottos
Carnes blancas a la parrilla

SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo

