

DESDE  1910

SALTON

SALTON LUCIA CANEI

VINO ESPUMANTE ROSÉ BRUT

COMPOSICIÓN VARIETAL

Pinot Noir

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha
Campanha Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Obtención del vino base:

- Despalillado de racimos
- Extracción del mosto en prensas neumáticas
- Clarificación previa
- Fermentación alcohólica
- Centrifugación
- Corte de vinos base de diferentes cosechas

Segunda fermentación:

- Adición del licor de tiraje: levaduras, nutrientes y azúcar
- Segunda fermentación alcohólica en botellas
- Maduración sobre lías durante, al menos, 12 meses
- Removido (remuage)
- Degüelle, con adición del licor de expedición

ALCOHOL 12% vol. | AZÚCARES 10 g/l | PH 3,15 | ACIDEZ TOTAL 85 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Delicado color rosado salmón, con abundante desprendimiento de finas burbujas
- **Olfato:** Aromas de frutos rojos como fresa y cereza, junto a notas florales, de levadura y miel
- **Paladar:** Cremoso, fresco y con un final de boca afrutado

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Canapés
Pastas y risottos ligeros
Carnes blancas

SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo

