



SALTON SÉRIES BRUT ROSÉ

ESPUMANTE NATURAL ROSADO BRUT

COMPOSICIÓN VARIETAL Trebbiano Moscato Merlot

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 12% vol. | AZÚCARES 14 g/l | PH 3,15 | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

• Vista: Brillante, de color rosa-cereza, con abundante

desprendimiento de delicadas burbujas

• Olfato: Notas de frutas rojas frescas, como fresa y cereza, y

citricos

• Paladar: Cremoso, con acidez refrescante y agradable

persistencia

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Quesos suaves Peces y mariscos Carnes blancas

> SIGA SUS PREFERENCIAS ¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

> > Gregório Salton, enólogo