

DESDE 1910

SALTON



SALTON CERO ALCOHOL TROPICAL BLEND

BEBIDA DE UVA CARBONATADA ENDULZADA

COMPOSICIÓN VARIETAL

Corte de uvas blancas

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Obtención del jugo:

- Despalillado de los racimos
- Extracción del mosto en prensas neumáticas
- Clarificación previa
- Centrifugación

Elaboración de la bebida:

- Mezcla del jugo con los demás ingredientes
- Estabilización
- Filtración
- Carbonatación
- Embotellado

ALCOHOL 0,0% vol. | AZÚCARES 100 g/l | PH 3,10 | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color amarillo verdoso, con abundantes burbujas finas
- **Olfato:** Aromas afrutados, con notas de maracuyá, mango, durazno y piña
- **Paladar:** Dulce, con acidez refrescante y una agradable persistencia

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Aperitivos y ensaladas
Platos ligeros
Postres

SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo