

DESDE  1910

SALTON

SALTON 115 ANOS

ESPUMANTE NATURAL ROSÉ EXTRA-BRUT



COMPOSIÇÃO VARIETAL

Pinot Noir

ORIGEM DAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Obtenção do vinho base:

- Desengace dos cachos
- Extração do mosto em prensas pneumáticas
- Clarificação prévia
- Fermentação alcoólica
- Centrifugação

Tomada de espuma:

- Adição do licor de tiragem: leveduras, nutrientes e açúcar
- Segunda fermentação alcoólica em garrafas
- Amadurecimento sobre leveduras durante 52 meses
- Remuage
- Dégorgement, com adição do licor de expedição, composto de vinho base, vinho licoroso e brandy

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 12% VOL. | AÇÚCARES 4,1 G/L | PH 3,15 | ACIDEZ TOTAL 82 MEQ/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Delicada coloração rosé claro, com abundante desprendimento de finas borbulhas
- **Olfato:** Aromas de frutas maduras, como damasco e pêssego, frutos secos, como nozes e amêndoas, além de notas de brioche e mel
- **Paladar:** Elegante, cremoso, com agradável acidez e longa persistência

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Canapés
Peixes e frutos do mar
Massas e risotos leves

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo