



SALTON 116 ANOS

ESPUMANTE NATURAL ROSÉ 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
- Segunda fermentação alcoólica em garrafas
- Amadurecimento sobre leveduras durante 45 meses
- *Remuage*
- *Dégorgement*

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 12% VOL. | AÇÚCARES 8,7 G/L | PH 3,14 | ACIDEZ TOTAL 84 MEQ/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Delicada coloração rosé claro, com abundante desprendimento de finas borbulhas
- **Olfato:** Aromas de frutas maduras, como pêssego, maçã e morango, frutos secos, como nozes e amêndoas, além de notas de mel e levedura
- **Paladar:** Elegante, cremoso, com acidez vibrante 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