

DESDE  1910

SALTON

SALTON POÉTICA ROSÉ

ESPUMANTE NATURAL ROSÉ DEMI-SEC



COMPOSIÇÃO VARIETAL

Trebbiano
Moscato
Merlot

ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Obtenção do vinho base:

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

Tomada de espuma:

- Adição do licor de tiragem: leveduras, nutrientes e açúcar
- Segunda fermentação alcoólica em autoclaves
- Estabilização
- Centrifugação
- Adição do licor de expedição
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 12% vol. | AÇÚCARES 40 g/l | PH 3,15 | ACIDEZ TOTAL 95 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração rosa-cereja, com abundante desprendimento de delicadas borbulhas
- **Olfato:** Aromas predominantemente frutados, com notas de frutas de polpa branca e de frutas vermelhas
- **Paladar:** Adocicado, cremoso e refrescante

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Aperitivos
Saladas
Sobremesas

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo