

SALTON SÉRIES MOSCATO ROSÉ

VINO ROSADO ESPUMOSO DULCE



COMPOSICIÓN VARIETAL

Moscato
Merlot

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

El vino base es obtenido mediante el prensado de los racimos en máquinas neumáticas y el mismo es clarificado. Una vez obtenido el mosto limpio, se inicia la primera fermentación con la adición de levaduras seleccionadas a una temperatura controlada. El vino es centrifugado y se realiza el corte. Para la toma de espuma, se adiciona el licor de tiraje, levaduras, nutrientes y azúcar para dar inicio a la segunda fermentación. Finalizando el proceso se estabiliza, centrifuga, se adiciona licor de expedición, se filtra y embotella.

ALCOHOL 11,5% vol. | AZÚCARES 70 g/l | PH 3,10 | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Sutil color rosa, abundante desprendimiento de finas burbujas
- **Olfato:** Aroma marcado afrutado con notas de litchi, albaricoque y pera, así como matices florales
- **Paladar:** Cremoso, dulce y fresco

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Aperitivos
Pizzas
Postres

*SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo