



# VINÍCOLA SALTON

## SÉRIES BY SALTON BRUT

ESPUMANTE NATURAL BRANCO BRUT



### COMPOSIÇÃO VARIETAL

Trebbiano  
Moscato

### ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha



### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Obtenção do vinho base:

- Desengace dos cachos
- Extração do mosto em prensas pneumáticas
- Clarificação prévia
- Inoculação de leveduras selecionadas
- 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 ALCOÓLICA 11,5% vol. | AÇÚCARES 14 g/l | pH 3,10 | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de coloração amarelo esverdeado, com abundante desprendimento de pequenas borbulhas
- **Olfato:** Aromas de frutos cítricos, como limão e lima, além de notas de frutas e flores brancas
- **Paladar:** Leve e refrescante

### SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Aperitivos  
Peixes e frutos do mar  
Carnes brancas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!  
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

*Gregório Salton, enólogo*