

DOMENICO

*Reserva da Família
Salton*

GIORNATA

ESPUMANTE NATURAL BRANCO BRUT

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Prosecco

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

Tomada de espuma:

- Adição do licor de tiragem: leveduras, nutrientes e açúcar
- Segunda fermentação alcoólica em autoclaves
- Amadurecimento sobre leveduras durante 5 meses
- Estabilização
- Centrifugação
- Adição do licor de expedição
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 11,5% vol. | AÇÚCARES 13 g/l | pH 3,25 | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração amarelo esverdeado e abundante desprendimento de finas borbulhas
- **Olfato:** Aromas de frutas frescas, como pera, limão e maçã verde, além de delicadas notas de flores brancas
- **Paladar:** Delicado, refrescante, envolvente e cremoso

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Canapés
Frutos do mar
Carnes brancas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo

