



CLÁSSICOS
SALTON



LUNAE FRISANTE BRANCO

VINO FRIZZANTE BRANCO DEMI-SEC

COMPOSICIÓN VARIETAL

Lorena
Moscato Embrapa

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

El proceso comienza con el desgrane de los racimos. A continuación, se extrae el mosto en prensas neumáticas y se produce la clarificación previa. Después, se define la mezcla y el vino es estabilizado, endulzado, filtrado, gasificado y, por último, embotellado.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 11% VOL. | AZÚCARES 25 G/L | PH 3,20 | ACIDEZ TOTAL 90 MEQ/L

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Eyes:** Color amarillo brillante
- **Olfato:** Aromas de fruta blanca fresca, como plátano y pera, así como notas cítricas
- **Paladar:** Ligero, dulce, con una acidez refrescante y equilibrada

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Aperitivos
Ensaladas
Pizzas

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo