



SALTON ÉVIDENCE CUVÉE BRUT

ESPUMANTE NATURAL BRANCO BRUT

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Chardonnay
Pinot Noir

ORIGEM DAS UVAS

Campanha Gaúcha
Serra Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Obtenção do vinho base:

- Desengace dos cachos
- Extração do mosto em prensas pneumáticas
- Clarificação prévia
- Fermentação alcoólica
- Centrifugação
- Corte de vinhos base de diferentes safras

Tomada de espuma:

- Adição do licor de tiragem: leveduras, nutrientes e açúcar
- Segunda fermentação alcoólica em garrafas
- Amadurecimento sobre leveduras durante, ao menos, 12 meses
- Remuage
- Dégorgement, com adição do licor de expedição

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 12,5% vol. | AÇÚCARES 10 g/l | PH 3,15 | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração amarelo palha, com abundante desprendimento de finas borbulhas
- **Olfato:** Aromas de frutas brancas, como maçã e pera, além de notas de brioche, mel e amêndoas
- **Paladar:** Cremoso, fresco e com agradável persistência

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Canapés
Risotos leves
Carnes brancas

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo