

DESDE  1910

SALTON

SALTON GERAÇÕES AZIR ANTONIO SALTON ESPUMANTE NATURAL BRANCO NATURE

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Chardonnay
Pinot Noir
Riesling

ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Obtenção do vinho base:

- Extração do mosto em prensas pneumáticas
- Clarificação prévia
- Fermentação alcoólica
- Centrifugação
- Corte de variedades e safras

Tomada de espuma:

- Adição do licor de tiragem: leveduras, nutrientes e açúcar
- Segunda fermentação alcoólica em garrafas
- Amadurecimento sobre leveduras durante 28 meses
- Remuage
- Dégorgement
- Adição do licor de expedição

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 11,5% vol. | AÇÚCARES 2,6 g/l | PH 3,23 | ACIDEZ TOTAL 87 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** De coloração amarela com vivazes reflexos dourados e abundante desprendimento de delicadas borbulhas
- **Olfato:** Aromas de frutos secos, como nozes e avelãs, fermento e brioche, além de sutis notas de frutas cítricas confitadas
- **Paladar:** Persistente, de envolvente cremosidade e acidez equilibrada

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos de média maturação
Risotos
Carnes brancas grelhadas

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo

