

DESDE  1910

SALTON

SALTON LUCIA CANEI

ESPUMANTE NATURAL ROSÉ BRUT

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Pinot Noir

ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha
Campanha 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 ALCOÓLICA 12% vol. | AÇÚCARES 10 g/l | PH 3,15 | ACIDEZ TOTAL 85 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Delicada coloração rosé salmão, com abundante desprendimento de finas borbulhas
- **Olfato:** Aromas de frutas vermelhas, como morango e cereja, além de notas florais, levedura e mel
- **Paladar:** Cremoso, fresco e com final de boca frutado

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Canapés
Massas e risotos leves
Carnes brancas

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo

