

SALTON ZERO ÁLCOOL ROSÉ

BEBIDA DE UVA ADOÇADA GASEIFICADA



COMPOSIÇÃO VARIETAL

Moscato
Corte de uvas brancas e tintas

ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Obtenção do suco:

- Desengace dos cachos
- Extração do mosto em prensas pneumáticas
- Clarificação prévia
- Centrifugação

Elaboração da bebida:

- Mistura do suco com os demais ingredientes
- Estabilização
- Filtração
- Carbonatação
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 0,0% vol. | AÇÚCARES 100 g/l | PH 3,10 | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração rosada, com abundante desprendimento de borbulhas
- **Olfato:** Aromas frutados, com predominância da uva
- **Paladar:** Adocicado, de acidez refrescante e agradável persistência

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Aperitivos e saladas
Pratos leves
Sobremesas

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo