

SINCE  1910

# FAMÍLIA SALTON

## SALTON BRUT

Vino Blanco Espumante Natural Brut

### COMPOSICIÓN VARIETAL

Chardonnay  
Prosecco  
Trebiano

### ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



### PROCESO DE VINIFICACIÓN

El mosto es obtenido mediante el prensado de los racimos en máquinas neumáticas y el mismo es clarificado a bajas temperaturas. Una vez obtenido el mosto limpio, se inicia la primera fermentación con la adición de levaduras seleccionadas a una temperatura controlada de los 16°C. El vino es centrifugado y es enviado a autoclaves. Para la toma de espuma, se adiciona el licor de tiraje, levaduras, nutrientes y azúcar para la dar inicio a la segunda fermentación. Finalizando el proceso se estabiliza, centrifuga, se adiciona licor de expedición, se filtra y embotella.

### DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 11,5% vol. | AZÚCARES 14,66g/l | ACIDEZ TOTAL 92,81meq/l | pH 3,23

\*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de sutil coloración amarillo, con destacados reflejos verdosos. Revela abundante desprendimiento de pequeñas y delicadas borbuja.
- **Olfato:** En su aroma, expresa notas de frutas de pulpa blanca, cítricos y flores blancas.
- **Paladar:** Su sabor es refrescante, con una excelente acidez, llenando el paladar con su cremosidad.

### Sugerencias de Maridaje

Canapés, quesos suaves, ensaladas, platos con frutos del mar, platos leves con carnes blancas, o simplemente como aperitivo.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!  
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

*Gregório Salton, enólogo*

