

SALTON BRUT ROSÉ

Vino Espumoso Natural Rosado Brut

COMPOSICIÓN VARIETAL

Pinot Noir
Trebiano

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Proceso de vinificación: obtenido el mosto, el mismo es clarificado a bajas temperaturas para, después, ser iniciada la primera fermentación con la adición de levaduras seleccionadas. Finalizado el proceso fermentativo de los vinos base, es efectuado el corte. Enseguida, es iniciado el proceso de la toma de espuma en autoclaves. Una vez concluida la segunda fermentación, el espumoso recibe el licor de expedición para luego ser estabilizado, filtrado y embotellado.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 12% vol | AZÚCARES 13,19 g/l | ACIDEZ TOTAL 97,62 meq/l | pH 3,16

*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Delicada coloración rosada. Abundante desprendimiento de finas burbujas.
- **Olfato:** De aroma predominantemente frutado, con notas de cítricos y pequeñas frutas rojas.
- **Paladar:** Fresco, cremoso y delicado.

Sugerencias de Maridaje

Canapés, ensaladas de hojas y quesos, cocina japonesa, pescado asado, risottos ligeros.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo

