

CHALISE

SALTON CLASSIC BRUT

Espumoso Natural Branco Brut



COMPOSICIÓN VARIETAL

Moscato
Trebiano

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Vino base:
- Despalille de los racimos
- Extracción del mosto en prensas neumáticas
- Clarificación previa
- Inoculación con levaduras seleccionadas
- Fermentación alcohólica
- Centrifugación
- Corte

Toma de espuma:
- Adición del licor de tiraje: levaduras, nutrientes y azúcar
- Segunda fermentación alcohólica
- Estabilización
- Centrifugación
- Adición del licor de expedición
- Filtración
- Embotellamiento

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 11,5% vol. | AZÚCARES 13,78g/l | ACIDEZ TOTAL 73,13 meq/l | pH 3,19
*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Coloración amarillo claro con reflejos verdosos. Abundante desprendimiento de finas burbujas.
- **Olfato:** Aroma de frutas blancas, como pera y manzana, cítricos y notas florales.
- **Paladar:** Cremoso, refrescante y cítrico.

Sugerencias de Maridaje

Aperitivos, ensaladas, carnes blancas.

SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo