

CHALISE

SALTON CLASSIC MOSCATEL

Vino Moscatel Espumoso Branco



COMPOSICIÓN VARIETAL

Moscato

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Despalille de los racimos
- Extracción del mosto en prensas neumáticas
- Clarificación previa
- Inoculación con levaduras seleccionadas
- Fermentación alcohólica
- Interrupción de la fermentación por refrigeración
- Estabilización
- Centrifugación
- Filtración
- Embotellamiento

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 7,5% vol. | AZÚCARES 76,16 g/l | ACIDEZ TOTAL 83,89 meq/l | pH 3,15
*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Coloración amarillo claro con reflejos verdosos. Abundante desprendimiento de finas burbujas.
- **Olfato:** Aromas cítricos de lima y limón, además de notas florales de naranjo.
- **Paladar:** Dulce, cremoso y de acidez refrescante.

Sugerencias de Maridaje

Aperitivos, pizzas, postres.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo