

DESDE  1910

SALTON



SALTON ÉVIDENCE CUVÉE BRUT ROSÉ

ESPUMANTE NATURAL ROSÉ BRUT

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Pinot Noir
Chardonnay

ORIGEM DAS UVAS

Campanha Gaúcha
Serra Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Obtenção do vinho base:

- Desengace dos cachos
- Extração do mosto em prensas pneumáticas
- Clarificação prévia
- Fermentação alcoólica
- Centrifugação
- Corte de vinhos base de diferentes safras

Tomada de espuma:

- Adição do licor de tiragem: leveduras, nutrientes e açúcar
- Segunda fermentação alcoólica em garrafas
- Amadurecimento sobre leveduras durante, ao menos, 12 meses
- *Remuage*
- *Dégorgement*, com adição do licor de expedição

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 12% vol. | AÇÚCARES 10 g/l | pH 3,20 | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Delicada coloração rosada, com abundante desprendimento de finas borbulhas
- **Olfato:** Aromas de frutas cristalizadas, como de pêssego e maçã, além de notas de brioche e mel
- **Paladar:** Cremoso, equilibrado e de agradável persistência

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Canapés
Risotos leves
Carnes brancas

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo