



VINÍCOLA SALTON

SALTON ÉVIDENCE CUVÉE BRUT

VINO ESPUMANTE BLANCO BRUT

COMPOSICIÓN VARIETAL

Chardonnay
Pinot Noir

ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha
Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Obtención del vino base:

- Despalille de los racimos
- Extracción del mosto en prensas neumáticas
- Clarificación previa
- Fermentación alcohólica
- Centrifugación
- Selección de vinos base de diferentes cosechas

Toma de espuma:

- Adición de licor de tiraje: levaduras, nutrientes y azúcar
- Segunda fermentación alcohólica en botella
- Permanencia en levadura durante al menos 12 meses
- Remuage
- Dégorgement, con la adición de licor de expedición

ALCOHOL 12,5% VOL. | AZÚCARES 10 G/L | PH 3,15 | ACIDEZ TOTAL 90 MEQ/L

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color amarillo paja, con abundante burbuja fina.
- **Olfato:** Aromas de frutas blancas como manzana y pera, además de notas de brioche, miel y almendras.
- **Paladar:** Cremoso, fresco y con una agradable persistencia.

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Canapés
Risottos ligeros
Carnes blancas

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo

