

DESDE  1910

SALTON

SALTON ÉVIDENCE CUVÉE BRUT ROSÉ

ESPUMANTE BRUT ROSADO



COMPOSICIÓN VARIETAL

Chardonnay
Pinot Noir

ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha
Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Primero se despallan los racimos y se extrae el mosto en prensas neumáticas. A continuación, se aplica una clarificación previa y se produce la fermentación alcohólica. Después, se inicia el proceso de centrifugación y, una vez finalizado, se selecciona el vino base de diferentes añadas. Con ello, comienza la segunda fase del proceso, con la adición de licor de tiraje, compuesto por levaduras, nutrientes y azúcar. Con eso, se produce una segunda fermentación alcohólica, esta vez en botella, y las levaduras se envejecen durante al menos 12 meses. Por último, comienza el remuage seguido del dégorgement, cuando se añade el licor de expedición.

ALCOHOL 12% VOL. | AZÚCARES 10 G/L | PH 3,20 | ACIDEZ TOTAL 90 MEQ/L

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Delicado color rosa, con abundantes burbujas finas.
- **Olfato:** Aromas de fruta confitada, como melocotón y manzana, más notas de brioche y miel.
- **Paladar:** Cremoso, equilibrado y agradablemente persistente.

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Canapés
Risottos ligeros
Carnes blancas

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo