

SINCE  1910

FAMÍLIA SALTON

SALTON MOSCATO ROSÉ

VINO ESPUMANTE NATURAL ROSADO DULCE

COMPOSICIÓN VARIETAL

Moscato
Merlot

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Obtención del vino base:

- Despalille de los racimos
- Extracción del mosto en prensas neumáticas
- Clarificación previa
- Fermentación alcohólica
- Centrifugación
- Corte

Toma de espuma:

- Adición del licor de tiraje: levaduras, nutrientes e azúcar
- Segunda fermentación alcohólica en autoclaves
- Estabilización
- Centrifugación
- Adición del licor de expedición
- Filtración
- Embotellamiento

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 11% vol. | AZÚCARES 65 g/l | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l | pH 3,10

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de coloración rosada y con abundante desprendimiento de finas burbujas
- **Olfato:** Aromas de frutas cítricas, de pulpa blanca y de pequeños frutos rojos
- **Paladar:** Cremoso, dulce y refrescante

Sugerencias de Maridaje

Aperitivos
Quesos azules
Postres

SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo

