

SINCE  1910

FAMÍLIA SALTON

SALTON OURO EXTRA-BRUT

Espumoso Natural Branco Extra-Brut



COMPOSICIÓN VARIETAL

Chardonnay
Pinot Noir
Riesling

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Vino base:

- Despalille de los racinos;
- Extracción de mosto en prensas neumáticas;
- Clarificación previa;
- Inoculación con levaduras seleccionadas;
- Fermentación alcohólica;
- Centrifugación;
- Corte.

Fabricación de espuma:

- Adición del "liquor de tirage": levadura, nutrientes y azúcar;
- Segunda fermentación alcohólica en autoclave;
- Maduración con la levadura durante seis meses;
- Estabilización;
- Centrifugación;
- Adición del "liquor de expedition";
- Filtración;
- Embotellamiento.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 12% vol. | AZÚCARES 6,8 g/l | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l | pH 3,18

*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Coloración amarillo pajizo, con abundante desprendimiento de burbujas.
- **Olfato:** Aromas de frutas blancas, como manzana verde y durazno, y cítricos, además de notas florales, de levaduras y de frutos secos.
- **Paladar:** De acidez refrescante, agradable cremosidad y notable persistencia.

Sugerencias de Maridaje

Queso, carnes blancas y risotto suave.

SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo