



VINÍCOLA SALTON

SALTON OURO EXTRA-BRUT

ESPUMANTE NATURAL BRANCO EXTRA-BRUT

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Chardonnay
Pinot Noir
Riesling

ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Vinho base:

- Desengace dos cachos
- Extração do mosto em prensas pneumáticas
- Clarificação prévia
- Inoculação com leveduras selecionadas
- Fermentação alcoólica
- Centrifugação
- Corte

Tomada de espuma:

- Adição do licor de tiragem: leveduras, nutrientes e açúcar
- Segunda fermentação alcoólica em autoclaves
- Amadurecimento sobre leveduras durante 6 meses
- Estabilização
- Centrifugação
- Adição do licor de expedição
- Filtração
- Engarrafamento

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

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração amarelo palha, com abundante desprendimento de borbulhas
- **Olfato:** Aromas de frutas brancas, como maçã verde e pêssego, e cítricos, além de notas florais, de leveduras e de frutos secos
- **Paladar:** De acidez refrescante, agradável cremosidade e notável persistência

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos
Carnes brancas
Risotos leves

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo

