



VINÍCOLA SALTON

SALTON OURO BRUT

ESPUMANTE NATURAL BRANCO 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 11,7 g/l | ACIDEZ TOTAL 87,6 meq/l | pH 3,18

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração amarelo palha, com abundante desprendimento de borbulhas
- **Olfato:** Aromas de frutas brancas, cítricos, frutos secos, leveduras e brioche
- **Paladar:** Grande frescor, delicada cremosidade e de agradável persistência

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos
Carnes brancas
Risotos leves

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo

