



VINÍCOLA SALTON

SALTON OURO BRUT ROSÉ

ESPUMANTE NATURAL ROSÉ BRUT

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Pinot Noir
Chardonnay

ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Obtenção do vinho base:

- Desengace dos cachos
- Extração do mosto em prensas pneumáticas
- Clarificação prévia
- 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

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 11,5% vol. | AÇÚCARES 12 g/l | pH 3,20 | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Delicada coloração rosada, com abundante desprendimento de finas borbulhas
- **Olfato:** Aromas de frutas confitadas, morango fresco, leveduras, brioche e mel
- **Paladar:** Refrescante, cremoso e de agradável persistência

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos
Risotos leves
Carnes brancas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo

