

SALTON PROSECCO 2018

Vinho Espumante Natural Branco Brut

COMPOSIÇÃO VARIETAL

100% Prosecco

ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha: Prosecco



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Obtido o mosto, o mesmo é clarificado por flotação para, a seguir, ser fermentado a temperatura controlada em torno de 16°C. Finalizado o processo fermentativo, o vinho é prontamente centrifugado. Com o vinho base límpido, inicia-se a segunda fermentação em autoclaves com a adição do licor de tiragem. O processo se realiza a temperatura controlada de 14°C. Concluída a tomada de espuma, o espumante é estabilizado e centrifugado. Logo, é adicionado o licor de expedição para, finalmente, ser filtrado e engarrafado.

ÁLCOOL 11,5% vol. | AÇÚCAR 12 g/l | ACIDEZ TOTAL 80 meq/l | pH 3,20

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- Vista:** Coloração amarelo claro, com reflexos esverdeados. Abundante desprendimento de finas borbulhas.
- Olfato:** De marcado frescor, dominado por notas de frutas brancas, como pera, maçã e melão, frutas cítricas e flores brancas.
- Paladar:** Cítrico, cremoso e refrescante.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos de pasta dura
Embutidos
Massas com molhos condimentados
Carnes vermelhas e de caça

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo

