

SÉRIES BY SALTON BRUT ROSÉ

Vino Espumoso Natural Rosado Brut

COMPOSICIÓN VARIETAL

Ugni Blanc
Prosecco
Merlot

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

El vino base es obtenido mediante el prensado de los racimos en máquinas neumáticas y el mismo es clarificado a bajas temperaturas. Una vez obtenido el mosto limpio, se inicia la primera fermentación con la adición de levaduras seleccionadas a una temperatura controlada de los 16°C. El vino es centrifugado y es enviado a autoclaves. Para la toma de espuma, se adiciona el licor de tiraje, levaduras, nutrientes y azúcar para dar inicio a la segunda fermentación en tanques herméticos. Finalizando el proceso se estabiliza, centrifuga, se adiciona licor de expedición, se filtra y embotella.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 11,5% vol | AZÚCARES 14g/l | ACIDEZ TOTAL 84,49 meq/l | pH 3,22
*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Se presenta con una brillante coloración rosa cereza, con un profundo desprendimiento de finas burbujas.
- **Olfato:** En sus aromas se notan especialmente frutas rojas frescas, como fresa y cereza, además de frutales cítricos.
- **Paladar:** Su gusto es cremoso, de acidez refrescante y prolongada persistencia.

Sugerencias de Maridaje

Bocadillos – tapas, tabla con quesos blandos, platos con pescado, como salmón o simplemente como aperitivo.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo

