

## 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 34,96 g/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*

