

## SÉRIES BY SALTON BRUT

Vino Moscatel Espumante Branco Dulce

### COMPOSICIÓN VARIETAL

Ugni Blanc  
Prosecco

### 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 12,92g/l | ACIDEZ TOTAL 81,03 meq/l | pH 3,10  
\*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de coloración amarillo tenue con ligeros reflejos verdosos y de intenso desprendimiento de finas burbujas.
- **Olfato:** Sus aromas expresan notas de frutas frescas, como lima, manzana y plátano, además de flores blanca.
- **Paladar:** En boca, es cremoso, tiene una marcada acidez que envuelve todo el sentido del gusto, y un agradable retrogusto.

### Sugerencias de Maridaje

Bocadillos – tapas, pasta con suave salsa, carnes blancas a parilla, o simplemente como aperitivo.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!  
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

*Gregório Salton, enólogo*

