

Características Técnicas

SÉRIES BY SALTON BRUT



produto

Séries by Salton Brut
Vinho Branco Espumante Natural Brut

composição

Ugni Blanc
Prosecco

terroir

Serra Gaúcha

elaboração

Obtenção do vinho base:

- Desengace dos cachos;
- Extração do mosto em prensas pneumáticas;
- Clarificação do mosto a baixas temperaturas;
- Inoculação com leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica a temperaturas próximas a 16°C;
- Centrifugação;
- Trásfega a autoclaves.

Tomada de espuma:

- Adição do licor de tiragem: leveduras, nutrientes e açúcar;
- Segunda fermentação alcoólica em tanques herméticos – autoclaves;
- Estabilização;
- Centrifugação;
- Adição do licor de expedição;
- Filtração;
- Engarrafamento.

análise organoléptica

Brilhante, de coloração amarelo tênue com leves reflexos esverdeados, e de intenso desprendimento de finas borbulhas. Seus aromas expressam notas de frutas frescas, como lima, maçã e banana, além de flores brancas. Em boca, é cremoso, possui uma marcada acidez que envolve todo o paladar, e um agradável retrogosto.

dados analíticos

Álcool: 11,5% vol.
Açúcares: 12,3 g/l
Acidez total: 71,4 meq/l
pH: 3,24
Volume: 750 ml

sugestões de harmonização

Petiscos
Massas com molhos suaves
Carnes brancas grelhadas
Ou simplesmente como aperitivo!

*Siga as suas preferências!
Explore novas harmonizações!*

VINÍCOLA
SALTON
www.salton.com.br