

# Características Técnicas

SÉRIES BY SALTON DEMI-SEC



## produto

Séries by Salton Demi-sec  
Vinho Branco Espumante Natural Demi-sec

## 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;
- Tráfega 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

De vivaz coloração amarelo tênue, com ligeiros reflexos esverdeados, possui um intenso desprendimento de finas borbulhas. Seus aromas expressam notas de frutas de polpa branca frescas, como pera e pêssego, além de flores brancas e mel. Em boca, possui uma entrada delicada, cremosidade envolvente, e um correto equilíbrio entre as sensações de acidez e dulçor.

## dados analíticos

Álcool: 11,5% vol.  
Açúcares: 31,4 g/l  
Acidez total: 68,4 meq/l  
pH: 3,17  
Volume: 750 ml

## sugestões de harmonização

Petiscos  
Salada de frutas  
Sobremesas com cremes  
Ou simplesmente como aperitivo!

*Siga as suas preferências!  
Explore novas harmonizações!*

VINÍCOLA  
**SALTON**  
www.salton.com.br