

Características Técnicas

SALTON ÉVIDENCE



produto

Salton Évidence
Vinho Branco Espumante Natural Brut

composição

70% Chardonnay
30% Pinot Noir

origem das videiras

Brasil

localização dos vinhedos

Serra Gaúcha

solo

Pouco profundo e rico em material orgânico.

altitude média dos vinhedos

640m acima do nível do mar.

elaboração

Vinho proveniente de mosto flor extraído em prensas pneumáticas, e fermentado a baixa temperatura com fermentos selecionados. 20% deste mosto foi fermentado e mantido com suas leveduras em barricas de carvalho francês por um período de 6 meses. Os vinhos foram elaborados separadamente e assim conservados. Antes da tomada de espuma foi realizado o corte observando-se seu aroma, estrutura para o envelhecimento e harmonia do sabor. **Tomada de Espuma:** Refermentado na garrafa (Método Champenoise) a uma temperatura de 10°C e permanência com suas leveduras (lisis) por um período de 24 meses.

análise organoléptica

Cor amarelo palha com reflexos dourados. Aroma de pão torrado, delicadas fragrâncias de fermentos, frutas cítricas, maçãs, flores do campo e baunilha. Sabor elegante, harmônico, cremoso, de bom corpo, aveludado e com notas de mel de acácia.

volume

750ml

acompanhamentos ideais

Frutos do mar
Mariscos
Aves
Ou simplesmente como aperitivo!

temperatura ideal de serviço

6° a 8°C.

Siga as suas preferências!
Explore novas harmonizações!

VINÍCOLA
SALTON
www.salton.com.br