

Características Técnicas

SALTON GERAÇÕES JOSÉ "BEPI" SALTON



produto

Salton Gerações José "Bepi" Salton
Vinho Branco Espumante Nature

composição

50% Chardonnay
50% Pinot Noir

terroir

Serra Gaúcha

elaboração

O mosto é obtido a partir da prensagem em prensas pneumáticas dos cachos inteiros, o que diminui o rendimento, porém aumenta a qualidade. Logo, o mosto é clarificado espontaneamente a baixas temperaturas e, uma vez separado das borras, é inoculado com fermentos selecionados para dar início à primeira fermentação. O vinho obtido é clarificado para logo ser efetuado o corte, o qual passa a constituir o vinho base. Ao mesmo se adiciona o licor de tiragem, o qual está composto por leveduras, açúcar, nutrientes e agentes clarificantes. O vinho é colocado em garrafas para iniciar o segundo processo fermentativo de tomada de espuma. Uma vez concluído, o espumante permanece em contato com as leveduras durante quatro anos, para logo ser acondicionado e entregue ao mercado.

análise organoléptica

Apresenta uma coloração amarelo palha, com perlage intenso formado por finas borbulhas, as quais compõe, uma fina e persistente espuma na superfície. Os aromas recordam levedo de pão, cevada tostada, especiarias, frutos caramelizados e mel. O ataque em boca é agradável em seus aromas e em sua grande cremosidade.

dados analíticos

Álcool: 12,5%
Volume: 750ml
Açúcares: 2,3 g/l
Acidez total: 81,5 meq/l
pH: 3,31

sugestões de harmonização

Canapés, em especial com salmão
Queijos de meia cura, como Caciocavallo e o Minas
Vegetais grelhados regados com azeite de oliva e ervas
Risotos, principalmente os com frutos do mar
Bacalhau preparado com legumes e vegetais, como o à Gomes de Sá

*Siga as suas preferências!
Explore novas harmonizações!*

VINÍCOLA
SALTON
www.salton.com.br