

# Características Técnicas

SALTON LUCIA CANEI



## produto

Salton Lucia Canei  
Vinho Rosé Espumante Natural Brut

## composição

Pinot Noir

## terroir

Serra Gaúcha

## elaboração

### Obtenção do Vinho base:

- Recebimento da uva selecionada;
- Prensagem direta dos grãos inteiros em prensas pneumáticas;
- Clarificação do mosto;
- Fermentação do mosto límpido com fermento selecionado;
- Fermentação a baixas temperaturas.
- Conservação do vinho em tanques de aço inox;
- Assemblage de vinhos Pinot Noir;

### Tomada de Espuma:

- Adição do licor de tiragem;
- Engarrafamento;
- Tempo de fermentação e contato com as leveduras: mínimo de 1 ano;
- Acomodação em pupitres para a precipitação das leveduras;
- Retirada das leveduras;
- Adição do licor de expedição;
- Colocação da rolha.

## análise organoléptica

Brilhante, de coloração rosa-salmão e com abundante desprendimento de finas borbulhas, que geram uma coroa de espuma. Os aromas de flores brancas, frutas cítricas, rosas, frutas vermelhas, frutas secas, além de notas de amêndoas tostadas, pão, mel e leveduras são facilmente notados em um sabor elaborado e sofisticado. É um espumante cremoso, com excelente acidez e permanência no paladar.

## dados analíticos

Álcool: 11,5% vol.  
Açúcares: 10 g/l  
Acidez total: 75,2 meq/l  
pH: 3,22  
Volume: 750 ml

## sugestões de harmonização

Canapés  
Queijos suaves  
Saladas  
Sopas leves  
Frutos do mar

*Siga as suas preferências!  
Explore novas harmonizações!*

VINÍCOLA  
**SALTON**  
[www.salton.com.br](http://www.salton.com.br)