

Características Técnicas

SALTON PARADOXO BRUT



produto

Salton Paradoxo Brut
Vinho Branco Espumante Natural Brut

composição

Sauvignon Blanc
Chardonnay
Viognier
Prosecco

terroir

Campanha Gaúcha: Sauvignon blanc, Chardonnay, Viognier
Serra Gaúcha: Prosecco

elaboração

Uma vez elaborado o vinho base, é realizado o corte entre os vinhos das quatro variedades que compõe o espumante. Já em autoclaves, é adicionado o licor de tiragem ao produto, para que se inicie a segunda fermentação – tomada de espuma, processo que ocorre a temperaturas controladas inferiores a 14°C. Uma vez concluída a fermentação, o espumante permanece durante quatro meses sur lie para adquirir uma delicada complexidade e estrutura proveniente da autólise das leveduras. Logo, o mesmo é estabilizado, centrifugado, filtrado e, finalmente, engarrafado.

análise organoléptica

Brilhante e de delicada coloração amarelo esverdeado, com um intenso desprendimento de finas borbulhas. Seus aromas são frutados, expressando notas de frutas de polpa branca, como pera, pêsego e banana, de cítricos, como lima e tangerina, além de toques de flor de laranjeira. De paladar cremoso, acidez refrescante e final de boca dominado pela fruta.

dados analíticos

Álcool: 11,5% vol.
Açúcares: 13,8 g/l
Acidez total: 87,7 meq/l
pH: 3,21
Volume: 750 ml

sugestões de harmonização

Queijos leves
Pratos com frutos do mar
Risotos com vegetais
Ou simplesmente como aperitivo

*Siga as suas preferências!
Explore novas harmonizações!*

VINÍCOLA
SALTON
www.salton.com.br