

SALTON BRUT

Vinho Branco Espumante Natural Brut



COMPOSIÇÃO VARIETAL

Chardonnay
Prosecco
Trebiano

ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

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;
- Trásfega a autoclaves.

Tomada de espuma:

- Adição do licor de tiragem: leveduras, nutrientes e açúcar;
- Segunda fermentação alcoólica;
- Estabilização;
- Centrifugação;
- Adição do licor de expedição;
- Filtração;
- Engarrafamento.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de sutil coloração amarela, com destacados reflexos esverdeados. Revela um abundante desprendimento de pequenas e delicadas borbulhas.
- **Olfato:** Em seu aroma, expressa notas de frutas de polpa branca, cítricos e flores brancas.
- **Paladar:** Seu sabor é refrescante, com uma excelente acidez, enchendo o paladar com a sua cremosidade.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Canapés, queijos suaves, saladas, pratos com frutos do mar, pratos leves com carnes brancas ou simplesmente como aperitivo!

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo