

SALTON BRUT ROSÉ

Vinho Espumante Natural Brut Rosé

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Pinot Noir
Chardonnay

ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha: Pinot Noir
Chardonnay



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Obtido o mosto, o mesmo é clarificado a baixas temperaturas para, na sequência, ser iniciada a primeira fermentação com a adição de leveduras selecionadas. Finalizado o processo fermentativo dos vinhos base, é efetuado o corte. A seguir, é iniciado o processo de tomada de espuma em autoclaves. Uma vez concluída a segunda fermentação, o espumante recebe o licor de expedição para logo ser estabilizado, filtrado e engarrafado.

ÁLCOOL 11,5% vol. | AÇÚCAR 14 g/l | ACIDEZ TOTAL 86 meq/l | pH 3,21

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vista: Delicada coloração rosada.
Abundante desprendimento de finas borbulhas.
Olfato: De aroma predominantemente frutado, com notas de cítricos e pequenas frutas vermelhas.
Paladar: Fresco, cremoso e delicado.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Canapés.
Saladas de folhas e queijos.
Culinária japonesa.
Peixes grelhados.
Risoto leves.

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo

