

SALTON BRUT

Vino Blanco Espumante Natural Brut

COMPOSICIÓN VARIETAL

Chardonnay
Prosecco
Trebiano

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

El mosto es obtenido mediante el prensado de los racimos en máquinas neumáticas y el mismo es clarificado a bajas temperaturas. Una vez obtenido el mosto limpio, se inicia la primera fermentación con la adición de levaduras seleccionadas a una temperatura controlada de los 16°C. El vino es centrifugado y es enviado a autoclaves. Para la toma de espuma, se adiciona el licor de tiraje, levaduras, nutrientes y azúcar para la dar inicio a la segunda fermentación. Finalizando el proceso se estabiliza, centrifuga, se adiciona licor de expedición, se filtra y embotella.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 11,5% vol. | AZÚCARES 14,66g/l | ACIDEZ TOTAL 92,81meq/l | pH 3,23

*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de sutil coloración amarillo, con destacados reflejos verdosos. Revela abundante desprendimiento de pequeñas y delicadas borbuja.
- **Olfato:** En su aroma, expresa notas de frutas de pulpa blanca, cítricos y flores blancas.
- **Paladar:** Su sabor es refrescante, con una excelente acidez, llenando el paladar con su cremosidad.

Sugerencias de Maridaje

Canapés, quesos suaves, ensaladas, platos con frutos del mar, platos leves con carnes blancas, o simplemente como aperitivo.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo

