

SALTON DEMI-SEC

Vino Blanco Espumante Natural Demi-Sec

COMPOSICIÓN VARIETAL

Chardonnay
Riesling

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

El jugo de las uvas es extraído a través de prensadoras neumáticas a baja temperatura. Después de su clarificación, el mosto es fermentado hacia baja temperatura con fermentos seleccionados. Para la toma de espuma, el vino es fermentado en tanques herméticos (Método Charmat) a una temperatura de 12° C.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 11,5% vol. | AZÚCARES 35,66g/l | ACIDEZ TOTAL 88,76 meq/l | pH 3,20

*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante con tonalidad paja claro y reflejos verdosos. Abundante desprendimiento de pequeñas burbujas de gas y buena formación de espuma.
- **Olfato:** Aroma de flores blancas y frutas cítricas, manzana verde, pan tostado, fermento seco, albaricque.
- **Paladar:** Sabor fresco, agradable cremoso con mucha suavidad.

Sugerencias de Maridaje

Aperitivo con canapés, quesos suaves, frutos del mar, dulces, flan y postres con crema.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo

