

SALTON GERAÇÕES JOSE BEPI SALTON

Vino Blanco Espumante Nature



COMPOSICIÓN VARIETAL

50% Chardonnay
50% Pinot Noir

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

El mosto es obtenido a partir del prensado entero de los racimos en prensadoras neumáticas, lo que disminuye el rendimiento, sin embargo, aumenta la calidad. Luego, el mosto es clarificado espontáneamente hacia bajas temperaturas y una vez separado de los posos, es inoculado con levaduras seleccionadas para dar inicio a la primera fermentación. El vino obtenido, es clarificado para luego ser efectuado el corte, lo cual pasa a constituir el vino base. Al mismo se añade el licor de tiraje, lo cual está compuesto por levaduras, azúcar, nutrientes y agentes calificantes, para luego embotellarlo y dar inicio al segundo proceso fermentativo de tomada de espuma. Una vez concluido, permanece en la cava en contacto con las levaduras durante cuatro años, para luego ser acondicionado y entregue al mercado.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 13% vol. | AZÚCARES 2,3 g/l | ACIDEZ TOTAL 81,5 meq/l | pH 3,31

*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Coloración amarillo pajizo, con intensas perlas formado por delicadas burbujas, las cuales componen una fina y persistente espuma en la superficie.
- **Olfato:** Aromas recuerdan levadura de pan, cebada tostada, especias, frutos caramelizados y miel.
- **Paladar:** El ataque en boca es agradable por sus aromas y su gran cremosidad.

Sugerencias de Maridaje

Canapés, en especial los con salmón, quesos de media duración, como el Caciocavallo y el Minas, Vegetales estofados regados con aceite de olivo y hierbas y risottos, principalmente los con frutos del mar.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo