

Características Técnicas

SALTON LUNAE BRANCO DEMI-SEC



produto Salton Lunae Branco
Vinho Branco Frisante Demi-sec

composição Moscato

origem das videiras Itália

localização dos vinhedos Serra Gaúcha

solo Pouco profundo e rico em material orgânico;

altitude média dos vinhedos 640m acima do nível do mar.

elaboração Após a extração dos cabinhos, os grãos separados são enviados para a prensa pneumática para a extração de suco. Após uma clarificação o mosto límpido é separado para um tanque onde é fermentado a 17°C com adição de fermentos selecionados. **Tomada de Espuma:** O vinho é refermentado em tanques herméticos, também chamados de autoclaves (Método Charmat), utilizando-se fermentos específicos com temperatura controlada (12°C). O tempo de fermentação é de aproximadamente 15 dias. Após o vinho é centrifugado, filtrado e engarrafado.

análise organoléptica Brilhante, com coloração clara esverdeada. Leve desprendimento de finas borbulhas com formação de espuma branca. Aroma de flores brancas, cítricos e frutas como pêssego, maçã verde, limão e pomelo. Seu sabor é fresco, com boa acidez e cremosidade.

graduação alcoólica 10,5% vol.

volume 750ml

acompanhamentos ideais Frutos do mar (peixes, crustáceos, ostras), massas suaves, queijos leves, frango, sopas, sorvetes e como aperitivo em Happy Hours.

temperatura ideal de serviço 6° - 7°C

Lucindo Copat
Diretor Técnico

VINÍCOLA
SALTON
www.salton.com.br