



## SALTON LUNAE BRANCO

Vino Blanco Frizzante Demi-Sec



### COMPOSICIÓN VARIETAL

Moscato

### ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



### PROCESO DE VINIFICACIÓN

Después de despalillar los racimos, las uvas son enviadas a la prensadora neumática para la extracción del zumo. Luego de la clarificación, el mosto límpido es separado en un tanque, donde es fermentado a una temperatura de 17°C con adición de fermentos seleccionados. Toma de Espuma: El vino se vuelve a fermentar en tanques herméticos, también llamados autoclaves (método Charmat) utilizándose fermentos específicos con temperatura controlada a 12°C. El tiempo de fermentación es de 15 días. Luego el vino es centrifugado, filtrado y embotellado

### DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 10,5% vol. | AZÚCARES 22,52 g/l | ACIDEZ TOTAL 84,90 meq/l | pH 3,12

\*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, con coloración claro verdoso. Leve desprendimiento de finas burbujas con formación de espuma blanca.
- **Olfato:** Aroma de flores blancas, cítricos y frutas como durazno, manzana verde, limón y toronjo.
- **Gusto:** Su sabor es fresco, con buan acidez y cremosidad.

### Sugerencias de Maridaje

Frutos del mar (peces, crustáceos, ostras), pastas suaves, quesos leves, pollo, sopas, helados y como aperitivo en Happy Hours.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!  
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

*Gregório Salton, enólogo*