

## SALTON MOSCATEL

Vinho Moscatel Espumante Branco Doce



### COMPOSIÇÃO VARIETAL

Moscato

### ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha



### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengacados cachos;  
Prensagem suave em prensas pneumáticas;  
Limpeza do mosto a baixas temperaturas;  
Inoculação com fermentos selecionados;  
Fermentação alcoólica a baixas temperaturas;  
Refrigeração a temperaturas perto dos 0°C;  
Estabilização e clarificação espontânea;  
Centrifugação e filtração;  
Engarrafamento.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** De tênue coloração amarela, com distinguidos tons esverdeados, apresenta abundantes e delicadas borbulhas que formam uma intensa espuma branca.
- **Olfato:** Seu aroma é explosivo, com notas frutadas –pêssego, limão, flor de laranjeira, abacaxi –e florais –rosa, jasmim, flores brancas.
- **Paladar:** Seu dulçor está perfeitamente equilibrado com a acidez. Sua espuma é cremosa e envolve todo o seu paladar, deixando uma agradável sensação frutada em boca.

### SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Tortas.  
Fondue de chocolate.  
Sobremesas à base de cremes.  
Ou simplesmente como aperitivo.

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!  
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

*Gregório Salton, enólogo*