

SALTON MOSCATEL

Vino Moscatel Espumante Branco Dulce

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Moscato

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. Se refrigera a temperaturas cerca de los 0°C, luego se centrifuga y filtra para luego realizar la estabilización del vino, la clarificación espontánea y el embotellamiento.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 7,5% vol. | AZÚCARES 72,85g/l | ACIDEZ TOTAL 89,34 meq/l | pH 3,16

*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** De tenue coloración amarilla, con distintos tonos verdosos, presenta abundantes y delicadas burbujas que forman una intensa espuma blanca.
- **Olfato:** Su aroma es explosivo, con notas frutadas - durazno, limón, flor de naranja, ananá- y florales - rosa, jazmín, flores blancas.
- **Paladar:** Su dulzor está perfectamente equilibrado con la acidez. Su espuma es cremosa y envuelve todo el paladar, dejando una agradable sensación frutada en la boca.

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

