

SALTON OURO

Vinho Espumante Natural Branco Brut



COMPOSIÇÃO VARIETAL

Chardonnay
Pinot Noir
Riesling

ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha: Chardonnay
Pinot Noir
Riesling



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

O mosto é obtido pela prensagem direta dos cachos em prensas pneumáticas. Logo, o mesmo é clarificado a baixas temperaturas. Uma vez obtido o mosto limpo, é iniciada a primeira fermentação com a adição de leveduras selecionadas. Obtidos os vinhos base, é efetuado o corte com vinhos de diferentes safras. A seguir, é iniciado o processo de tomada de espuma em autoclaves. Uma vez concluída a segunda fermentação, o espumante é mantido durante 12 meses *sur lie*, ou seja, em contato com as leveduras, caracterizando a elaboração pelo método Charmat longo. Por fim, o produto recebe o licor de expedição para logo ser filtrado e engarrafado.

ÁLCOOL 12% vol. | AÇÚCAR 10 g/l | ACIDEZ TOTAL 85 meq/l | pH 3,22

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vista: Vivaz coloração amarelo palha em meio a delicadas borbulhas.
Olfato: Aromas de frutos secos, como amêndoa e nozes, mel, brioche e fermento, além de notas de frutas cítricas.
Paladar: De grande frescor, delicada cremosidade e um final de boca persistente.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos leves.
Vegetais grelhados.
Peixes e frutos do mar.
Carnes brancas grelhadas.
Risotos.

**SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!**

Gregório Salton, enólogo