

SALTON PROSECCO

Vino Blanco Espumante Natural Brut

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Prosecco

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Proceso de vinificación: obtenido el mosto, el mismo es clarificado por flotación para después, ser fermentado a una temperatura controlada en torno de 16°C. Finalizado el proceso fermentativo, se continua con el centrifugado. Con el vino base limpio, se inicia la segunda fermentación en autoclaves con la adición de licor de tiraje. El proceso se realiza a temperatura controlada de 14°C. Concluida la toma de espuma, el vino espumoso es estabilizado y centrifugado. En seguida, es adicionado el licor de expedición para finalmente, ser filtrado y embotellado.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 12% vol. | AZÚCARES 13,27g/l | ACIDEZ TOTAL 75,09 meq/l | pH 3,15

*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Coloración amarillo claro, con reflejos verdosos, abundante desprendimiento de finas burbujas.
- **Olfato:** De marcado frescor, dominado por notas de frutas blancas, como pera, manzana, melón, frutas cítricas y flores blancas.
- **Paladar:** Cítrico, cremoso y refrescante.

Sugerencias de Maridaje

Canapés, ensaladas, risottos ligeros, platos con mariscos, postres cítricos.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo

