

## SALTON SÉRIES MOSCATEL

Vinho Moscatel Espumante

### VARIEDADE

Moscato



### REGIÃO

Serra gaúcha

### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengace dos cachos  
Prensagem suave em prensas pneumáticas  
Limpeza do mosto a baixas temperaturas  
Inoculação com leveduras selecionadas  
Fermentação alcoólica a baixas temperaturas  
Estabilização e clarificação espontânea  
Centrifugação e filtração  
Engarrafamento

ÁLCOOL 7,5% vol. | AÇÚCAR 80 g/l | ACIDEZ TOTAL 95 meq/l | pH 3,20

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Cor:** amarela palha, com tons esverdeados, apresenta abundantes e delicadas borbulhas que formam uma intensa espuma branca
- **Aroma:** apresenta notas frutadas de pêssego, limão, abacaxi, lichia e notas florais de rosas, jasmim e flor de laranjeira
- **Sabor:** seu paladar é agradável, apresentando perfeito equilíbrio entre a acidez e o açúcar

### SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO

Frutas  
Sobremesas à base de cremes  
Chocolate ao leite ou chocolate branco  
Ou simplesmente como aperitivo!

**Siga as suas preferências!  
Explore novas harmonizações!**



*Gregório Salton, Enólogo*