

SÉRIES BY SALTON MOSCATEL

Vino Moscatel Espumoso



COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Moscato

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Despalillado de los racimos. Prensado suave en prensas neumáticas. Limpieza del mosto a bajas temperaturas. Inoculación con levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica a bajas temperaturas. Estabilización y clarificación espontánea. Centrifugación y filtración. Embotellamiento.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 7,5% vol. | AZÚCARES 77,62g/l | ACIDEZ TOTAL 89,80meq/l | pH 3,17

*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Amarilla paja, con tonos verdosos, presenta abundantes y delicadas burbujas que forman una intensa espuma blanca.
- **Olfato:** Presenta notas afrutadas de durazno, limón, piña, lichi y notas florales de rosas, jazmín y flor de naranjo.
- **Paladar:** Su paladar es agradable, presentando perfecto equilibrio entre la acidez y el azúcar.

Sugerencias de Maridaje

Frutas, postres lácteos, chocolate con leche o chocolate blanco o simplemente como aperitivo.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo