

## SÉRIES BY SALTON ROSÉ BRUT

Espumante Natural Rosé Brut



### COMPOSIÇÃO VARIETAL

Trebbiano  
Moscato  
Merlot

### ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha



### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Obtenção do vinho base:

- Desengace dos cachos;
- Extração do mosto em prensas pneumáticas;
- Clarificação do mosto a baixas temperaturas;
- Inoculação com leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica a temperaturas próximas a 16°C;
- Centrifugação;
- Corte;
- Trásfega a autoclaves.

Tomada de espuma:

- Adição do licor de tiragem: leveduras, nutrientes e açúcar;
- Segunda fermentação alcoólica;
- Estabilização;
- Centrifugação;
- Adição do licor de expedição;
- Filtração;
- Engarrafamento.

ÁLCOOL 11,5% vol. | AÇÚCAR 14 g/l | ACIDEZ TOTAL 79 meq/l | pH 3,16

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de coloração rosa cereja, com um abundante desprendimento de finas borbulhas.
- **Olfato:** Notas de frutas vermelhas frescas, como morango e cereja, e cítricos.
- **Paladar:** Cremoso, de acidez refrescante e agradável persistência.

### SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos suaves.  
Peixes e frutos do mar.  
Carnes brancas.

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!  
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

*Gregório Salton, enólogo*