

Características Técnicas

SALTON GERAÇÕES ANTONIO DOMENICO SALTON



produto

Salton Gerações Antonio Domenico Salton
Vinho Espumante Nature Brut

composição

50% Chardonnay
50% Pinot Noir

origem das videiras

França

terroir

Serra Gaúcha

solo

Pouco profundo e rico em material orgânico.

altitude média dos vinhedos

640m acima do nível do mar.

elaboração

As uvas foram prensadas inteiras em prensas pneumáticas, utilizando-se baixa pressão. O mosto foi clarificado a baixa temperatura e após 10hrs, o mosto flor foi separado das partículas mais densas. O mosto límpido foi fermentado a baixa temperatura com fermentos selecionados.
Segunda fermentação: Homogeneização do vinho base com leveduras, açúcar, nutrientes e agentes clarificantes (licor de tiragem).
O tempo de contato com as leveduras é de 3 anos.

análise organoléptica

Coloração amarelo ouro, com grande desenvolvimento de finas borbulhas, com correta formação de espuma. Aromas complexos que lembram: cevada tostada, pão torrado, mel, nozes, baunilha, avelã e café. Paladar cremoso com excelente acidez cítrica.

volume

750ml

sugestões de harmonização

Como aperitivo, canapés, sopas que contenham carne, peixes e frango.

temperatura ideal de serviço

6° a 7°C

Lucindo Copat
Diretor Técnico

VINÍCOLA
SALTON
www.salton.com.br