

SALTON GERAÇÕES ANTONIO DOMENICO SALTON

Vino Blanco Espumante Nature



COMPOSIÇÃO VARIETAL

Chardonnay
Pinot Noir

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Elaborado a partir de las variedades Pinot Noir (50%) y Chardonnay (50%). El prensado de los racimos se realiza en máquinas neumáticas y el mosto obtenido es clarificado a bajas temperaturas durante 10 horas y se separa las partículas mas densas. Una vez obtenido el mosto limpio es fermentado con levaduras seleccionadas a baja temperatura.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 11,5% vol. | AZÚCARES 2,18 g/l | ACIDEZ TOTAL 86,3 meq/l | pH 2,54

*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Coloración amarillo dorado, con gran desarrollo de finas burbujas y correcta formación de espuma.
- **Olfato:** Aromas complejos que recuerdan a cebada, pan tostado, miel, nueces, vainilla y café.
- **Paladar:** Em boca, cremoso y com excelente acidez cítrica.

Sugerencias de Maridaje

Como aperitivo, canapés, sopas que contengan carnes, pescado o pollo.

**SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!**

Gregório Salton, enólogo