

SALTON GERAÇÕES AZIR ANTONIO SALTON

Vinho Espumante Natural Branco Nature

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Chardonnay
Pinot Noir
Riesling

ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

O mosto é obtido pela prensagem direta dos cachos em prensas pneumáticas. Logo, o mesmo é clarificado a baixas temperaturas. Com o mosto limpo, é iniciada a primeira fermentação com a adição de leveduras selecionadas. Obtidos os vinhos base, é efetuado o corte com vinhos de diferentes variedades e safras. A seguir, é iniciado o processo de tomada de espuma nas garrafas, seguindo os princípios do método tradicional de elaboração. Uma vez concluída a segunda fermentação, o espumante permanece durante 28 meses sur lie, ou seja, em contato com as leveduras. Por fim, são realizados o remuage, o dégorgement e a adição do licor de expedição.

ÁLCOOL 11,5% vol. | AÇÚCAR 2,6 g/l | ACIDEZ TOTAL 87 meq/l | pH 3,23

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração amarela, com vivazes reflexos dourados, em meio a abundantes e delicadas borbulhas.
- **Olfato:** Complexo bouquet, o qual entrega delicados aromas de frutos secos, como nozes e avelãs, fermento e brioche, além de sutis notas de frutas cítricas confitadas.
- **Paladar:** Persistente, de envolvente cremosidade e acidez equilibrada.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos de média maturação.
Risotos com cogumelos.
Massas recheadas.
Peixes e frutos do mar.
Aves condimentadas.

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo

