

# CHALISE

## SALTON CLASSIC ROSÉ

Vino Rosado Demi-sec



### COMPOSICIÓN VARIETAL

Merlot  
Moscato

### ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



### PROCESO DE VINIFICACIÓN

Se despalillan los racimos para luego ser prensando y clarificado. El mosto es conservado a bajas temperaturas hasta que se le agregan las levaduras correspondientes y se inicia el proceso de fermentación alcohólica, donde su temperatura es controlada en torno a los 15°C - 17°C. Luego se realiza la clarificación espontánea, trasiego, centrifugación, corte, estabilizado, filtración y por último embotellamiento.

### DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 11%vol | AZÚCARES 14,59g/l | ACIDEZ TOTAL 92,97 meq/l | pH 3,20  
\*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Vivaz coloración cereza.
- **Olfato:** Aromas de frutas rojas frescas, como fresa, cereza, mora, frambuesa y grosella.
- **Paladar:** Delicado, de acidez equilibrada y retrogusto frutado.

### Sugerencias de Maridaje

Aperitivos, ensaladas, pescados y mariscos.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!  
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

*Gregório Salton, enólogo*