

SALTON FRIZZ ROSÉ

Vino de Aguja Natural Rosado Demi-sec

COMPOSICIÓN VARIETAL

Prosecco
Merlot

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Obtenido el mosto, el mismo es clarificado a bajas temperaturas para luego dar inicio a la primera fermentación, donde se le adiciona levaduras seleccionadas para la obtención del vino base. Luego, es realizada la segunda fermentación en autoclaves, obteniéndose el frizzante. Una vez concluida tal etapa, el mismo recibe el licor de expedición, para luego ser estabilizado, filtrado y embotellado.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 11%vol. | AZÚCARES 20g/l | ACIDEZ TOTAL 81 meq/l | pH 3,17
*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Delicada coloración rosada brillante.
- **Olfato:** Aromas florales, de frutas cítricas, manzanas y fresas frescas.
- **Paladar:** Cremoso, refrescante, de equilibrada dulzura.

Sugerencias de Maridaje

Aperitivos, ensaladas y mariscos.

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

Gregório Salton, enólogo

