

SALTON FRIZZ ROSÉ

Vinho Frisante Natural Rosé Demi-sec



COMPOSIÇÃO VARIETAL

Prosecco
Merlot

ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Obtido o mosto, o mesmo é clarificado a baixas temperaturas para, na sequência, ser iniciada a primeira fermentação, com a adição de leveduras selecionadas, para a obtenção do vinho base. A seguir, é realizado o corte entre os vinhos e iniciada a segunda fermentação em autoclaves, obtendo-se o frisante. Uma vez concluída tal etapa, o mesmo recebe o licor de expedição, para logo ser estabilizado, filtrado e engarrafado.

ÁLCOOL 11% vol. | AÇÚCAR 20 g/l | ACIDEZ TOTAL 81 meq/l | pH 3,17

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Delicada coloração rosada brilhante.
- **Olfato:** Aromas florais, de frutas cítricas, maçã e morangos frescos.
- **Paladar:** Cremoso, refrescante, de equilibrada doçura.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Aperitivos.
Saladas.
Frutos do mar.

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo