

SÉRIES BY SALTON MOSCATO ROSÉ

ESPUMANTE NATURAL ROSÉ DOCE

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Moscato
Merlot

ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Vinho base:

- Desengace dos cachos
- Extração do mosto em prensas pneumáticas
- Clarificação prévia
- Inoculação com leveduras selecionadas
- Fermentação alcoólica
- Centrifugação
- Corte

Tomada de espuma:

- Adição do licor de tiragem: leveduras, nutrientes e açúcar
- Segunda fermentação alcoólica
- Estabilização
- Centrifugação
- Adição do licor de expedição
- Filtração
- Engarrafamento

Álcool 11% vol. | Açúcar 64 g/l | Acidez total 78 meq/l | pH 3,23

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Sutil coloração rosada
Abundante desprendimento de finas borbulhas
- **Olfato:** Marcado aroma frutado, com notas de lichia, damasco e pera, além de nuances florais
- **Paladar:** Cremoso, doce e fresco

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Aperitivos
Pizzas
Sobremesas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo

