VINÍCOLA
SALTON

CLASSIC MOSCATEL

VINHO MOSCATEL ESPUMANTE BRANCO

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Moscato

ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Extração do mosto em prensas pneumáticas
- Clarificação prévia
- Inoculação com leveduras selecionadas
- Fermentação alcoólica
- Interrupção da fermentação por refrigeração
- Estabilização
- Centrifugação
- Filtração
- Engarrafamento

Álcool 7,5% vol. | Açúcar 81 g/l | Acidez total 116 meq/l | pH 3,06

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração amarelo claro com reflexos esverdeados Abundante desprendimento de finas borbulhas
- **Olfato:** Aromas cítricos de lima e limão, além de notas florais de laranjeira
- **Paladar:** Doce, cremoso e de acidez refrescante

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Aperitivos
Pizzas
Sobremesas

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo