

SALTON ÉVIDENCE

Vino Blanco Espumante Brut

COMPOSICIÓN VARIETAL

Chardonnay
Pinot Noir

ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Combinación de 70% Chardonnay y 30% Pinot Noir. Los vinos fueron elaborados y conservados separadamente. Vino es proveniente del mosto extraído en prensadoras neumáticas y fermentado a baja temperaturas con levaduras seleccionadas. Crianza 6 meses 20% del mosto en barricas de roble francés. Antes de la toma de la espuma, fue realizado el corte observándose su aroma, estructura para el envejecimiento y armonía del sabor. Toma de Espuma: Re fermentado en la botella con método Champenoise, con temperatura controlada de 10°C y permanencia con sus levaduras (lisis) por un período de 12 meses.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 11,5% vol | AZÚCARES 11,06g/l | ACIDEZ TOTAL 83,33 meq/l | pH 3,29

*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color amarillo paja con reflejos dorados.
- **Olfato:** Aroma a pan tostado, delicadas fragancias de fermentos, frutas cítricas, manzanas, flores del campo y vainilla.
- **Paladar:** Sabor elegante, armónico, cremoso, de buen cuerpo, aterciopelado con notas de miel de acacia.

Sugerencias de Maridaje

Aperitivos, frutos del mar, mariscos, aves.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo

