

SALTON OURO

Vino Blanco Espumante Brut



COMPOSICIÓN VARIETAL

Chardonnay
Riesling
Pinot Noir

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

El mosto es obtenido mediante el prensado de los racimos en máquinas neumáticas y el mismo es clarificado a bajas temperaturas. Una vez obtenido el mosto limpio, se inicia la primera fermentación con la adición de levaduras seleccionadas. Una vez obtenido el vino base, es efectuado el corte de los vinos de diferentes cosechas. Luego se inicia el proceso de toma de espuma en autoclaves. Una vez concluida la segunda fermentación, el espumoso es mantenido durante 12 meses sur lie, es decir, en contacto con las levaduras, caracterizando la elaboración por el método Charmat prolongado. Por último, el producto recibe el licor de expedición para después ser filtrado y embotellado.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 12% vol. | AZÚCARES 12,34g/l | ACIDEZ TOTAL 85,82meq/l | pH 3,27

*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Vivaz coloración amarillo pajizo en el medio y delicadas burbujas.
- **Olfato:** Aroma de frutos secos, como almendra y nueces, miel, brioche y fermento, además de notas de frutas cítricas.
- **Paladar:** De gran frescor, delicada cremosidad y un final de boca persistente.

Sugerencias de Maridaje

Quesos suaves, verduras asadas, pescado y frutos de mar, carnes blancas a la parrilla, risottos

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo