

## SÉRIES BY SALTON MOSCATO ROSÉ

Vino Rosado Espumoso Dulce

### COMPOSICIÓN VARIETAL

Moscato  
Merlot

### ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



### PROCESO DE VINIFICACIÓN

El vino base es obtenido mediante el prensado de los racimos en máquinas neumáticas y el mismo es clarificado. Una vez obtenido el mosto limpio, se inicia la primera fermentación con la adición de levaduras seleccionadas a una temperatura controlada. El vino es centrifugado y se realiza el corte. Para la toma de espuma, se adiciona el licor de tiraje, levaduras, nutrientes y azúcar para dar inicio a la segunda fermentación. Finalizando el proceso se estabiliza, centrifuga, se adiciona licor de expedición, se filtra y embotella.

### DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 11,5% vol. | AZÚCARES 66,45g/l | ACIDEZ TOTAL 81,04 meq/l | pH 3,13

\*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Sutil color rosa, abundante desprendimiento de finas burbujas.
- **Olfato:** Aroma marcado afrutado con notas de litchi, albaricoque y pera, así como matices florales.
- **Paladar:** Cremoso, dulce y fresco.

### Sugerencias de Maridaje

Aperitivos, pizzas y postres.

SIGA SUS PREFERENCIAS!  
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo

