



VINÍCOLA SALTON

CLASSIC ROSÉ

ESPUMANTE NATURAL ROSÉ DEMI-SEC



COMPOSIÇÃO VARIETAL

Trebbiano
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 11,5% vol. | AÇÚCAR 35 g/l | ACIDEZ TOTAL 98 meq/l | pH 3,15

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Delicada coloração rosada
Abundante desprendimento de finas borbulhas
- **Olfato:** Aroma marcadamente frutado, com notas de cereja, morango, pera e cítricos, além de nuances florais
- **Paladar:** Cremoso, adocicado e refrescante

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Canapés.
Queijos frescos.
Saladas.
Risotos leves.
Carnes brancas.

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo