



# VINÍCOLA SALTON

## SALTON OURO BRUT ROSÉ

ESPUMANTE NATURAL ROSÉ BRUT

### COMPOSIÇÃO VARIETAL

Pinot Noir  
Chardonnay

### 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 em autoclaves
- Amadurecimento sobre leveduras durante 6 meses
- Estabilização
- Centrifugação
- Adição do licor de expedição
- Filtração
- Engarrafamento

ÁLCOOL 11,5% vol. | AÇÚCAR 11,8 g/l | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l | pH 3,19

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Delicada coloração rosada, com abundante desprendimento de borbulhas
- **Olfato:** Aromas de frutas confitadas, cítricos, frutos secos, leveduras e brioche
- **Paladar:** Refrescante, cremoso e de agradável persistência

### SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos  
Carnes brancas  
Risotos leves

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!  
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

*Gregório Salton, enólogo*

