

SALTON OURO BRUT ROSÉ

Vino Rosado Espumante Brut



COMPOSICIÓN VARIETAL

Pinot Noir
Chardonnay

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Vino base:

- Despalille de los racinos;
- Extracción de mosto en prensas neumáticas;
- Clarificación previa;
- Inoculación con levaduras seleccionadas;
- Fermentación alcohólica;
- Centrifugación;
- Constitución del *blend*.

Fabricación de espuma:

- Adición del "*liquer de tirage*": levadura, nutrientes y azúcar;
- Segunda fermentación alcohólica en autoclave;
- Maduración con la levadura durante seis meses;
- Estabilización;
- Centrifugación;
- Adición del "*liquer de expedition*";
- Filtración;
- Embotellamiento.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 11,5% vol | AZÚCARES 11,8 g/l | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l | pH 3,19

*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color rosado delicado, con abundante liberación de burbujas.
- **Olfato:** Aromas de frutas confitadas, frutos secos y cítricos, levadura y brioche.
- **Paladar:** Refrescante, cremoso y agradable persistencia.

Sugerencias de Maridaje

Queso, carnes blancas y risotto suave.

SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo