



VINÍCOLA SALTON

SALTON MOSCATO ROSÉ

ESPUMANTE NATURAL ROSÉ DOCE



COMPOSIÇÃO VARIETAL

Moscato
Merlot

ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Obtenção do vinho base:

- Desengace dos cachos
- Extração do mosto em prensas pneumáticas
- Clarificação prévia
- Fermentação alcoólica
- Centrifugação
- Corte

Tomada de espuma:

- Adição do licor de tiragem: leveduras, nutrientes e açúcar
- Segunda fermentação alcoólica em autoclaves
- Estabilização
- Centrifugação
- Adição do licor de expedição
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 11% vol. | AÇÚCARES 65 g/l | pH 3,10 | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de coloração rosada e com abundante desprendimento de finas borbulhas
- **Olfato:** Aromas de frutas cítricas, de polpa branca e de pequenos frutos vermelhos
- **Paladar:** Cremoso, doce e refrescante

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Aperitivos
Queijos azuis
Sobremesas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo