

SALTON POÉTICA FLEUR DE BULLES

ESPUMANTE NATURAL BLANCO BRUT



COMPOSICIÓN VARIETAL

Trebbiano
Moscato

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Elaboración del vino base:

- Despalillado de los racimos
- Extracción del mosto en prensas neumáticas
- Clarificación previa
- Fermentación alcohólica
- Centrifugación
- Ensamblaje

Proceso de formación de espuma:

- Adición del licor de tiraje: levaduras, nutrientes y azúcar
- Segunda fermentación alcohólica en autoclaves
- Estabilización
- Centrifugación
- Adición del licor de expedición
- Filtración
- Embotellado

ALCOHOL 11,5% vol. | AZÚCARES 14 g/l | PH 3,15 | ACIDEZ TOTAL 95 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color amarillo verdoso, con abundante desprendimiento de delicadas burbujas
- **Olfato:** Aromas predominantemente afrutados, con notas de manzana, pera y cítricos
- **Paladar:** Ligero, cremoso y refrescante

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Aperitivos
Pastas y risottos ligeros
Carnes blancas

SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo