

DESDE  1910

SALTON

SALTON CERO ALCOHOL MOSCATO

BEBIDA DE UVA CARBONATADA ENDULZADA



COMPOSICIÓN VARIETAL

Moscato

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Obtención del jugo:

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

Elaboración de la bebida:

- Mezcla del jugo con los demás ingredientes
- Estabilización
- Filtración
- Carbonatación
- Embotellado

ALCOHOL 0,0% vol. | AZÚCARES 100 g/l | PH 3,10 | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color amarillo verdoso, con abundantes burbujas finas
- **Olfato:** Aromas afrutados, predominantemente de uva
- **Paladar:** Dulce, con acidez refrescante y una agradable persistencia

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Aperitivos y ensaladas
Platos ligeros
Postres

*SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo