

DESDE  1910

# SALTON

## SALTON PROSECCO ROSÉ

VINO ESPUMANTE NATURAL ROSADO BRUT



### COMPOSICIÓN VARIETAL

Prosecco  
Merlot

### ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



### PROCESO DE VINIFICACIÓN

Obtención del vino base:

- Despalille de los racimos
- Extracción del mosto en prensas neumáticas
- Clarificación previa
- Fermentación alcohólica
- Centrifugación
- Corte

Toma de espuma:

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

ALCOHOL 11,5% vol. | AZÚCARES 14 g/l | PH 3,15 | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de coloración rosada y con abundante desprendimiento de finas burbujas
- **Olfato:** Aroma de frutas de pulpa blanca y cítricas, además de notas de pequeños frutos rojos
- **Paladar:** Cremoso, liviano y refrescante

### SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Canapés  
Risottos livianos  
Carnes blancas

SIGA SUS PREFERENCIAS  
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo