

DESDE  1910

SALTON

parilla, o simplemente como aperitivo.

SALTON SÉRIES BRUT

VINO MOSCATEL ESPUMANTE BLANCO DULCE



COMPOSICIÓN VARIETAL

Trebbiano
Moscato

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

El vino base es obtenido mediante el prensado de los racimos en máquinas neumáticas y el mismo es clarificado a bajas temperaturas. Una vez obtenido el mosto limpio, se inicia la primera fermentación con la adición de levaduras seleccionadas a una temperatura controlada de los 16°C. El vino es centrifugado y es enviado a autoclaves. Para la toma de espuma, se adiciona el licor de tiraje, levaduras, nutrientes y azúcar para dar inicio a la segunda fermentación en tanques herméticos. Finalizando el proceso se estabiliza, centrifuga, se adiciona licor de expedición, se filtra y embotella.

ALCOHOL 11,5% vol. | AZÚCARES 14 g/l | PH 3,10 | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de coloración amarillo tenue con ligeros reflejos verdosos y de intenso desprendimiento de finas burbujas
- **Olfato:** Sus aromas expresan notas de frutas frescas, como lima, manzana y plátano, además de flores blanca
- **Paladar:** En boca, es cremoso, tiene una marcada acidez que envuelve todo el sentido del gusto, y un agradable retrogusto

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Bocadillos – tapas, pasta con suave salsa, carnes blancas a parilla, o simplemente como aperitivo

SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo