

DESDE  1910

SALTON

SALTON SÉRIES BRUT ROSÉ

VINO ESPUMOSO NATURAL ROSADO BRUT



COMPOSICIÓN VARIETAL

Trebbiano
Moscato
Merlot

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 12% vol. | AZÚCARES 14 g/l | PH 3,15 | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Es brillante y con coloración cereza rosácea e intenso desprendimiento de finas burbujas
- **Olfato:** En sus aromas se notan principalmente frutas rojas frescas como fresa y cereza, además de cítricos
- **Paladar:** Su sabor es cremoso, con acidez fresca y persistencia prolongada

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Aperitivos
Tabla de quesos suaves
Platos con pescado, como el salmón, o simplemente como aperitivo

*SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo