

SALTON SÉRIES DEMI-SEC

VINO BLANCO ESPUMANTE NATURAL DEMI-SEC



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 40 g/l | PH 3,10 | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** De vivaz coloración amarillo tenue, con ligeros reflejos verdosos, tiene un intenso desprendimiento de finas burbujas
- **Olfato:** Sus aromas expresan notas de frutas de pulpa blanca frescas, como pera y melocotón, además de flores blancas y mie
- **Paladar:** En boca, tiene un sabor delicado, cremosidad envolvente y un correcto equilibrio entre las sensaciones de acidez y dulzor

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Bocadillos - tapas, ensalada de frutas, postres con cremas.
O simplemente como aperitivo

SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo