

DESDE  1910

SALTON

LUNAE FRISANTE BRANCO

VINHO FRISANTE GASEIFICADO BRANCO DEMI-SEC



COMPOSIÇÃO VARIETAL

Lorena
Moscato Embrapa

ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Extração do mosto em prensas pneumáticas
- Clarificação prévia
- Fermentação alcoólica
- Centrifugação
- Corte
- Estabilização
- Adoçamento
- Filtração
- Gaseificação
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 11% vol. | AÇÚCARES 25 g/l | PH 3,20 | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de coloração amarelada
- **Olfato:** Aromas de frutas brancas frescas, como banana e pera, além de notas cítricas
- **Paladar:** Leve, adocicado, de acidez refrescante e equilibrada

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Aperitivos
Saladas
Pizzas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo