

SINCE  1910

FAMÍLIA SALTON



SALTON OURO MOSCATEL

ESPUMANTE BRANCO DULCE

COMPOSICIÓN VARIETAL

Moscato

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Tras el proceso inicial de despalillamiento, el mosto se extrae en prensas neumáticas y sufre una clarificación previa. A continuación, se mezcla y se hace la fermentación alcohólica. Después, se refrigera para interrumpir la fermentación alcohólica. Entonces, se estabiliza y se centrifuga, seguido de la adición del "liquer d'expédition". Por último, se filtra y se embotella.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol 7,5% vol. | Azúcar 55 g/l | pH 3,15 | Acidez total 100 meq/l

*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color amarillo verdoso, con abundantes burbujas finas
- **Olfato:** Aromas de cítricos y frutas de pulpa blanca como peras y manzanas, así como notas florales
- **Paladar:** Dulce, con una acidez refrescante y una agradable cremosidad

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Ensaladas
Platos agrídulces
Postres

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo