

DESDE  1910

SALTON

LUNAE FRISANTE BRANCO

VINO FRIZANTE BLANCO DEMI-SEC



COMPOSICIÓN VARIETAL

Lorena
Moscato Embrapa

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Despalillado de los racimos
- Extracción del mosto en prensas neumáticas
- Clarificación previa
- Fermentación alcohólica
- Centrifugación
- Corte
- Estabilización
- Edulcoración
- Filtración
- Gasificación
- Embotellado

ALCOHOL 11% vol. | AZÚCARES 25 g/l | PH 3,20 | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color brillante y amarillento
- **Olfato:** Aromas de fruta blanca fresca, como plátano y pera, y notas cítricas
- **Paladar:** Ligero, dulce, con una acidez refrescante y equilibrada

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Aperitivos
Ensaladas
Pizzas

*SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo