

DESDE  1910

SALTON



SALTON INTENSO CORTE BRANCO

VINO BLANCO SECO

COMPOSICIÓN VARIETAL

Moscato
Malvasia

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
- Filtración
- Embotellado

ALCOHOL 12% vol. | AZÚCARES 0,8 g/l | PH 3,23 | ACIDEZ TOTAL 95 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de color amarillo pajizo
- **Olfato:** Aromas de frutas cítricas frescas, como lima y limón, además de notas florales
- **Paladar:** Ligero y refrescante, con acidez equilibrada y un retrogusto afrutado

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Quesos
Pastas ligeras
Carnes blancas

*SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo