

DESDE  1910

SALTON

SALTON OURO BRUT ROSÉ

VINO ESPUMANTE ROSÉ BRUT



COMPOSICIÓN VARIETAL

Chardonnay
Pinot Noir

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Obtención del vino base:

- Despalillado de los racimos
- Extracción del mosto en prensas neumáticas
- Clarificación previa
- Fermentación alcohólica
- Centrifugación
- Mezcla de vinos base de diferentes cosechas

Proceso de espumado:

- Adición del licor de tiraje: levaduras, nutrientes y azúcar
- Segunda fermentación alcohólica en autoclaves
- Maduración sobre lías durante 6 meses
- Estabilización
- Centrifugación
- Adición del licor de expedición
- Filtración
- Embotellado

ALCOHOL 11,5% vol. | AZÚCARES 12 g/l | PH 3,20 | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Delicado color rosa con abundantes burbujas finas
- **Olfato:** Aromas de fruta confitada, fresas frescas, levadura, brioche y miel
- **Paladar:** Refrescante, cremoso y con una agradable persistencia

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Quesos
Risottos ligeros
Carnes blancas

SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo