

DESDE  1910

# SALTON

## SALTON OURO EXTRA-BRUT

VINO ESPUMANTE BLANCO EXTRA-BRUT

### COMPOSICIÓN VARIETAL

Chardonnay  
Pinot Noir  
Riesling

### 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 12% vol. | AZÚCARES 7 g/l | PH 3,15 | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color amarillo pajizo con abundantes burbujas finas
- **Olfato:** Aromas de fruta blanca, como manzana y melocotón, y cítricos, así como notas de levadura y frutos secos
- **Paladar:** Gran frescura, delicada cremosidad y agradable persistencia

### SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Quesos  
Risottos ligeros  
Carnes blancas

SIGA SUS PREFERENCIAS  
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo

