

DESDE  1910

# SALTON

## SALTON OURO MOSCATEL

VINO ESPUMANTE BLANCO MOSCATEL



### COMPOSICIÓN VARIETAL

Moscato

### ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



### PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Despalillado de los racimos
- Extracción del mosto en prensas neumáticas
- Clarificación previa
- Mezcla
- Fermentación alcohólica en autoclaves
- Enfriamiento para interrumpir la fermentación alcohólica
- Estabilización
- Centrifugación
- Adición del licor de expedición
- Filtración
- Embotellado

ALCOHOL 7,5% vol. | AZÚCARES 55 g/l | PH 3,15 | ACIDEZ TOTAL 100 meq/l

### 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*