

DESDE  1910

SALTON

SALTON OURO PROSECCO

VINO ESPUMANTE BLANCO SECO



COMPOSICIÓN VARIETAL

Prosecco

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 18 g/l | PH 3,20 | ACIDEZ TOTAL 95 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color amarillo verdoso, con abundantes burbujas finas
- **Olfato:** Aromas de fruta amarilla fresca, como melocotón y albaricoque, y notas cítricas
- **Paladar:** Dulce, con una acidez refrescante y una agradable cremosidad

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Aperitivos
Risottos ligeros
Carnes blancas

SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo