

DESDE  1910

SALTON

SALTON POÉTICA ROSÉ

ESPUMANTE ROSÉ DEMI-SEC



COMPOSICIÓN VARIETAL

Trebbiano
Moscato
Merlot

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Elaboración del vino base:

- Despalillado de los racimos
- Extracción del mosto en prensas neumáticas
- Clarificación previa
- Fermentación alcohólica
- Centrifugación
- Ensamblaje

Proceso de formación de espuma:

- Adición del licor de tiraje: levaduras, nutrientes y azúcar
- Segunda fermentación alcohólica en autoclaves
- Estabilización
- Centrifugación
- Adición del licor de expedición
- Filtración
- Embotellado

ALCOHOL 12% vol. | AZÚCARES 40 g/l | PH 3,15 | ACIDEZ TOTAL 95 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color rosa cereza, con abundante desprendimiento de delicadas burbujas
- **Olfato:** Aromas predominantemente afrutados, con notas de frutas blancas y rojas
- **Paladar:** Dulce, cremoso y refrescante

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Aperitivos
Ensaladas
Postres

SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo