

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