

DESDE  1910

SALTON

SALTON SÉRIES DEMI-SEC

ESPUMANTE NATURAL BLANCO DEMI-SEC



COMPOSICIÓN VARIETAL

Trebbiano
Moscato

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Obtención del Vino Base:

- Despalillado de los racimos de uva
- Extracción del mosto en prensas neumáticas
- Pre-clarificación
- Fermentación alcohólica
- Centrifugación
- Corte

Proceso de Vino Espumante:

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

ALCOHOL 11,5% vol. | AZÚCARES 40 g/l | PH 3,10 | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de color amarillo verdoso, con abundante desprendimiento de delicadas burbujas
- **Olfato:** Aromas de frutas de pulpa blanca, como pera y manzana, además de notas cítricas y de flores blancas
- **Paladar:** Dulce, cremoso y refrescante

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Aperitivos
Ensaladas
Postres

SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo