

DESDE  1910

SALTON

SALTON OURO PROSECCO

ESPUMANTE NATURAL BRANCO SECO

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Prosecco

ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Obtenção do vinho base:

- Desengace dos cachos
- Extração do mosto em prensas pneumáticas
- Clarificação prévia
- Fermentação alcoólica
- Centrifugação
- Corte de vinhos base de diferentes safras

Tomada de espuma:

- Adição do licor de tiragem: leveduras, nutrientes e açúcar
- Segunda fermentação alcoólica em autoclaves
- Amadurecimento sobre leveduras durante 6 meses
- Estabilização
- Centrifugação
- Adição do licor de expedição
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 12% VOL. | AÇÚCARES 18 G/L | PH 3,20 | ACIDEZ TOTAL 95 MEQ/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração amarelo esverdeado, com abundante desprendimento de finas borbulhas
- **Olfato:** Aromas de frutas amarelas frescas, como pêssego e damasco, além de notas cítricas
- **Paladar:** Leve, de acidez refrescante e agradável cremosidade

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Aperitivos
Risotos leves
Carnes brancas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo

