



CLÁSSICOS
SALTON

CLASSIC MOSCATO E MALVASIA

VINO BLANCO DEMI-SEC

COMPOSICIÓN VARIETAL

Moscato
Malvasia

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Despalillado de los racimos
- Extracción del mosto en prensas neumáticas
- Clarificación previa
- Fermentación alcohólica
- Centrifugación
- Estabilización
- Endulzar
- Filtración
- Embotellamiento

ALCOHOL 11% vol. | AZÚCARES 15 g/l | PH 3,25 | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color amarillo verdoso brillante
- **Olfato:** Aromas de fruta blanca como plátano, pera y piña, notas cítricas de lima-limón y toques de azahar
- **Paladar:** Retrogusto suave, dulce, refrescante y afrutado

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Aperitivos
Pizzas
Carnes blancas

*SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo

