

DESDE  1910

SALTON

SALTON MOSCATEL

ESPUMANTE BLANCO DULCE



COMPOSICIÓN VARIETAL

Moscato

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Para obtener el vino base se despalillan los racimos, se extrae el mosto en prensas neumáticas y se sufre una clarificación previa. A continuación, se produce la fermentación alcohólica en autoclaves. Después, es refrigerado para parar la fermentación alcohólica. A siguiente, comienza la estabilización y centrifugación y, por último, se filtra y embotella.

ALCOHOL 7,5% vol. | AZÚCARES 65 g/l | PH 3,10 | ACIDEZ TOTAL 95 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de color amarillo verdoso, con abundante desprendimiento de delicadas burbujas
- **Olfato:** Aromas de fruta fresca como plátano, limón y pera, así como notas de flores blancas
- **Paladar:** Cremoso, dulce, con una acidez refrescante y equilibrada

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Aperitivos
Quesos azules
Postres

SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo