

DESDE  1910

SALTON

SALTON POÉTICA BLANC DE BLANCS

ESPUMANTE BLANCO DEMI-SEC



COMPOSICIÓN VARIETAL

Trebbiano
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, seguidas de la centrifugación y mezcla. La segunda parte comienza con la adición del "liquer de tirage", compuesto por levaduras, nutrientes y azúcar. Una vez realizada la adición, se produce la segunda fermentación alcohólica, esta vez en autoclaves. Después, comienza la estabilización y centrifugación. Por último, se añade el "liquer d'expedition", se filtra y embotella.

ALCOHOL 11,5% vol. | AZÚCARES 40 g/l | PH 3,15 | ACIDEZ TOTAL 95 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color amarillo verdoso, con abundante desprendimiento de delicadas burbujas
- **Olfato:** Aromas predominantemente afrutados, con notas de fruta de pulpa blanca y cítricos
- **Paladar:** Dulce, cremoso y refrescante

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Aperitivos
Ensaladas
Postres

*SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo