

DESDE  1910

# SALTON

## SALTON POÉTICA ROSÉ

ESPUMANTE ROSÉ DEMI-SEC



### COMPOSICIÓN VARIETAL

Trebbiano  
Moscato  
Merlot

### 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 12% vol. | AZÚCARES 40 g/l | PH 3,15 | ACIDEZ TOTAL 95 meq/l

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color rosa cereza, con abundante desprendimiento de delicadas burbujas
- **Olfato:** Aromas predominantemente afrutados, con notas de frutas blancas y rojas
- **Paladar:** Dulce, cremoso y refrescante

### SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Aperitivos  
Ensaladas  
Postres

*SIGA SUS PREFERENCIAS  
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

*Gregório Salton, enólogo*