

## SALTON SÉRIES 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 75 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 melocotón, limón y piña, así como notas de azahar
- **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*