

## SALTON SÉRIES MOSCATO ROSÉ

VINO ROSADO ESPUMOSO DULCE



### COMPOSICIÓN VARIETAL

Moscato  
Merlot

### ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



### PROCESO DE VINIFICACIÓN

El vino base es obtenido mediante el prensado de los racimos en máquinas neumáticas y el mismo es clarificado. Una vez obtenido el mosto limpio, se inicia la primera fermentación con la adición de levaduras seleccionadas a una temperatura controlada. El vino es centrifugado y se realiza el corte. Para la toma de espuma, se adiciona el licor de tiraje, levaduras, nutrientes y azúcar para dar inicio a la segunda fermentación. Finalizando el proceso se estabiliza, centrifuga, se adiciona licor de expedición, se filtra y embotella.

ALCOHOL 11,5% vol. | AZÚCARES 70 g/l | PH 3,10 | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Sutil color rosa, abundante desprendimiento de finas burbujas
- **Olfato:** Aroma marcado afrutado con notas de litchi, albaricoque y pera, así como matices florales
- **Paladar:** Cremoso, dulce y fresco

### SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Aperitivos  
Pizzas  
Postres

*SIGA SUS PREFERENCIAS  
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

*Gregório Salton, enólogo*