

SALTON SÉRIES MOSCATO ROSÉ

ESPUMANTE NATURAL ROSÉ DOCE



COMPOSIÇÃO VARIETAL

Moscato
Merlot

ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Obtenção do vinho base:

- Desengace dos cachos
- Extração do mosto em prensas pneumáticas
- Clarificação prévia
- Fermentação alcoólica
- Centrifugação
- Corte

Tomada de espuma:

- Adição do licor de tiragem: leveduras, nutrientes e açúcar
- Segunda fermentação alcoólica em autoclaves
- Estabilização
- Centrifugação
- Adição do licor de expedição
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 11,5% vol. | AÇÚCARES 70 g/l | PH 3,10 | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de coloração rosada e com abundante desprendimento de finas borbulhas
- **Olfato:** Aromas frutados, com notas de lichia, pera e limão, além de nuances florais
- **Paladar:** Cremoso, doce e refrescante

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Aperitivos
Queijos azuis
Sobremesas

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo