

SINCE  1910

FAMÍLIA SALTON

SALTON CERO ALCOHOL

BEBIDA DE UVA CARBONATADA ENDULZADA



COMPOSICIÓN VARIETAL

Moscato

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Para obtener el jugo, se despalillan los racimos, se extrae el mosto en prensas neumáticas y se sufre una clarificación previa, seguida de centrifugación. A continuación, para preparar la bebida, el jugo se mezcla con los demás ingredientes, se estabiliza y se filtra. Por último, se carbonata y se embotella.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 0,0% VOL. | AZÚCAR 100 G/L | PH 3,10 | ACIDEZ TOTAL 90 MEQ/L

*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color amarillo verdoso, con abundantes burbujas finas
- **Olfato:** Aromas afrutados, predominantemente de uva
- **Paladar:** Dulce, con acidez refrescante y una agradable persistencia

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Aperitivos y ensaladas
Platos ligeros
Postres

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo