



SALTON LUNAE ROSÉ

Vino Rosado Frizzante Demi-Sec



COMPOSICIÓN VARIETAL

Moscato
Cabernet Sauvignon

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Después de despalillar los racimos, las uvas son conducidas directamente hacia las prensadoras neumáticas, donde a través de una suave presión el mosto es extraído. El mismo es clarificado y fermentado a una temperatura de 17°C con levaduras seleccionadas. Luego, se elabora el corte para tornar homogéneo los diversos tipos de vinos que componen el producto. Toma de espuma: El vino se vuelve a fermentar en tanques herméticos, también llamados de autoclaves. (Método charmat), utilizándose fermentos específicos con temperatura controlada de 12°C. El tiempo de fermentación es de aproximadamente 15 días. Después el vino es centrifugado, filtrado y embotellado.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 10,5% vol. | AZÚCARES 49,21 g/l | ACIDEZ TOTAL 104,22 meq/l | pH 3,34

***Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.**

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, con coloración rosado claro. Leve desprendimiento de finas borbujaas con formación de espuma blanca.
- **Olfato:** Aroma de flores blancas, rosas, frutas como cereza, frutilla, frambuesa y frutas cítricas.
- **Gusto:** Su sabor es agradable, con buena acidez y cremosidad.

Sugerencias de Maridaje

Frutos del mar (peces, crustáceos, ostras, etc), pastas suaves, quesos leves, pollo, sopas, helados y como aperitivo en Happy Hours.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo