

DESDE  1910

SALTON



SALTON INTENSO CORTE BRANCO

VINHO FINO BRANCO SECO

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Moscato
Malvasia

ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

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

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 12% vol. | AÇÚCARES 0,8 g/l | PH 3,23 | ACIDEZ TOTAL 95 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de coloração amarelo palha
- **Olfato:** Aromas de frutas cítricas frescas, como lima e limão, além de notas florais
- **Paladar:** Leve e refrescante, de acidez equilibrada e retrogosto frutado

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos
Massas leves
Carnes brancas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo