

DESDE  1910

# SALTON

## SALTON OURO BRUT ROSÉ

ESPUMANTE NATURAL ROSÉ BRUT



### COMPOSIÇÃO VARIETAL

Chardonnay  
Pinot Noir

### 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 de vinhos base de diferentes safras

#### Tomada de espuma:

- Adição do licor de tiragem: leveduras, nutrientes e açúcar
- Segunda fermentação alcoólica em autoclaves
- Amadurecimento sobre leveduras durante 6 meses
- Estabilização
- Centrifugação
- Adição do licor de expedição
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 11,5% vol. | AÇÚCARES 12 g/l | PH 3,20 | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Delicada coloração rosada, com abundante desprendimento de finas borbulhas
- **Olfato:** Aromas de frutas confitadas, morango fresco, leveduras, brioche e mel
- **Paladar:** Refrescante, cremoso e de agradável persistência

### SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos  
Risotos leves  
Carnes brancas

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!  
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo