

DESDE  1910

SALTON

SALTON OURO EXTRA-BRUT

ESPUMANTE NATURAL BRANCO EXTRA-BRUT

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Chardonnay
Pinot Noir
Riesling

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 ALCOÓLICA 12% vol. | AÇÚCARES 7g/l | PH 3,15 | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração amarelo palha, com abundante desprendimento de finas borbulhas
- **Olfato:** Aromas de frutas brancas, como maçã e pêssego, e cítricos, além de notas de leveduras e de frutos secos
- **Paladar:** De grande frescor, delicada cremosidade e agradável persistência

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos
Risotos leves
Carnes brancas

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo

