

DESDE  1910

SALTON

SALTON OURO MOSCATEL

VINHO MOSCATEL ESPUMANTE BRANCO



COMPOSIÇÃO VARIETAL

Moscato

ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Extração do mosto em prensas pneumáticas
- Clarificação prévia
- Corte
- Fermentação alcoólica em autoclaves
- Refrigeração para interrupção da fermentação alcoólica
- Estabilização
- Centrifugação
- Adição do licor de expedição
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 7,5% vol. | AÇÚCARES 55 g/l | PH 3,15 | ACIDEZ TOTAL 100 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração amarelo esverdeado, com abundante desprendimento de finas borbulhas
- **Olfato:** Aromas de frutas cítricas e de frutas de polpa brancas, como pera e maçã, além de notas florais
- **Paladar:** Adocicado, de acidez refrescante e agradável cremosidade

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Saladas
Pratos agridoce
Sobremesas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo