

SINCE  1910

FAMÍLIA SALTON

SALTON OURO PROSECCO

ESPUMANTE BRANCO SECO

COMPOSICIÓN VARIETAL

Prosecco

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Para obtener el vino base se despalillan los racimos, se extrae el mosto en prensas neumáticas y se sufre una clarificación previa. A continuación, se produce la fermentación alcohólica, seguidas de la centrifugación y la mezcla de los vinos de las distintas cosechas. La segunda parte comienza con la adición del "liquer de tirage", compuesto por levaduras, nutrientes y azúcar. Una vez realizada la adición, se produce la segunda fermentación alcohólica, esta vez en autoclaves, y las levaduras maduran durante seis meses. Después, comienza la estabilización y centrifugación. Por último, se obtiene el "liquer d'expédition", se filtra y embotella.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol 12% vol. | Azúcar 18 g/l | pH 3,20 | Acidez total 95 meq/l
***Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.**

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color amarillo verdoso, con abundantes burbujas finas
- **Olfato:** Aromas de fruta amarilla fresca, como melocotón y albaricoque, y notas cítricas
- **Paladar:** Dulce, con una acidez refrescante y una agradable cremosidad

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Aperitivos
Risottos ligeros
Carnes blancas

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo

