

# CHALISE

## SALTON CLASSIC MOSCATO Y MALVASIA

Vino Blanco Demi-sec

### COMPOSICIÓN VARIETAL

Moscato  
Malvasia

### ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



### PROCESO DE VINIFICACIÓN

Se despallan los racimos para luego ser prensando y clarificado. El mosto es conservado a bajas temperaturas hasta que se le agregan las levaduras correspondientes y se inicia el proceso de fermentación alcohólica, donde su temperatura es controlada en torno a los 15°C - 17°C. Luego se realiza la clarificación espontánea, trasiego, centrifugación, corte, estabilizado, filtración y por último embotellamiento.

### DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 11%vol. | AZÚCARES 15,52g/l | ACIDEZ TOTAL 80,70meq/l | pH 3,37  
\*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de coloración amarillo verdoso.
- **Olfato:** Aromas de frutas blancas, como plátano, pera y piña, notas cítricas de lima limón y matices de flor de naranjo.
- **Paladar:** Fresco y frutado.

### Sugerencias de Maridaje

Aperitivos, ensaladas, postres.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!  
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*



*Gregório Salton, enólogo*