

CHALISE

SALTON CLASSIC ROSÉ DEMI-SEC

Espumoso Natural Rosé Demi-Sec



COMPOSICIÓN VARIETAL

Moscato
Trebbiano
Merlot

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Vino base:
- Despalille de los racimos
- Extracción del mosto en prensas neumáticas
- Clarificación previa
- Inoculación con levaduras seleccionadas
- Fermentación alcohólica
- Centrifugación
- Corte

Toma de espuma:
- Adición del licor de tiraje: levaduras, nutrientes y azúcar
- Segunda fermentación alcohólica
- Estabilización
- Centrifugación
- Adición del licor de expedición
- Filtración
- Embotellamiento

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 11,5% vol. | AZÚCARES 35,11 g/l | ACIDEZ TOTAL 102,64 meq/l | pH 3,13
*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color rosa delicado. Abundante desprendimiento de finas burbujas.
- **Olfato:** Aroma marcadamente afrutado, con notas de cereza, fresa, pera y cítricos, además de matices florales.
- **Paladar:** Cremoso, dulce y refrescante.

Sugerencias de Maridaje

Aperitivos, ensaladas, carnes blancas.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo