



VINÍCOLA SALTON

SALTON ÉVIDENCE CUVÉE SUR LIE

VINO ESPUMANTE BLANCO NATURE

COMPOSICIÓN VARIETAL

Chardonnay
Pinot Noir

ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha
Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Obtención del vino base:

- Despalille de los racimos
- Extracción del mosto en prensas neumáticas
- Clarificación previa
- Fermentación alcohólica
- Centrifugación
- Selección de vinos base de diferentes cosechas

Toma de espuma:

- Adición de licor de tiraje: levaduras, nutrientes y azúcar
- Segunda fermentación alcohólica en botella
- Permanencia en levadura durante al menos 12 meses

ALCOHOL 12,5% VOL. | AZÚCARES 1 G/L | PH 3,15 | TOTAL ACIDITY 90 MEQ/L

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color turbio, amarillo paja, con abundantes burbujas finas
- **Olfato:** Aromas de levadura, fruta confitada, flores blancas y miel
- **Paladar:** Acidez marcante, cremosidad y gran persistencia

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Canapés
Risottos ligeros
Carnes blancas

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo

