



VINÍCOLA SALTON

SALTON ÉVIDENCE CUVÉE SUR LIE

ESPUMANTE NATURAL BRANCO NATURE

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Chardonnay
Pinot Noir

ORIGEM DAS UVAS

Campanha Gaúcha
Serra Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Obtenção do vinho base:

- Desengace dos cachos
- Extração do mosto em prensas pneumáticas
- Clarificação prévia
- Fermentação alcoólica
- Centrifugação
- Corte de vinhos base de diferentes safras

Tomada de espuma:

- Adição do licor de tiragem: leveduras, nutrientes e açúcar
- Segunda fermentação alcoólica em garrafas
- Amadurecimento sobre leveduras durante, ao menos, 12 meses

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 12,5% vol. | AÇÚCARES 1 g/l | pH 3,15 | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Turvo, de coloração amarelo palha, com abundante desprendimento de finas borbulhas
- **Olfato:** Aromas de levedura, frutas cristalizadas, flores brancas e mel
- **Paladar:** De acidez viva, cremoso e com marcada persistência

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Canapés
Risotos leves
Carnes brancas

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo

