



## SALTON GERAÇÕES AZIR ANTONIO SALTON

Vino Blanco Espumante Nature

### COMPOSICIÓN VARIETAL

Chardonnay  
Pinot Noir  
Riesling

### ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



### PROCESO DE VINIFICACIÓN

El mosto es obtenido por el prensado directo de los racimos en prensas neumáticas. Después, es clarificado a bajas temperaturas. Con el mosto limpio, es iniciada la primera fermentación con la adición de levaduras seleccionadas. Obtenidos los vinos base, es efectuado el corte con vinos de diferentes variedades y cosechas. Enseguida comienza el proceso de la toma de espuma en las botellas, siguiendo con los principios del método tradicional de elaboración. Una vez, concluida la segunda fermentación, el espumoso permanece durante 28 meses sur lie, es decir, en contacto con las levaduras. Por fin, son realizados el remuage o dégorgement y la adición del licor de expedición.

### DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 11,5% vol. | AZÚCAR 2,6 g/l | ACIDEZ TOTAL 87 meq/l | pH 3,23  
\*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Coloración amarilla, con vívidos reflejos dorados, en medio de abundantes y delicadas burbujas.
- **Olfato:** Complejo bouquet, el cual entrega delicados aromas de frutos secos, como nueces y avellana, fermento y brioche, además de sutiles notas de frutas cítricas confitadas.
- **Paladar:** Persistente, de envolvente cremosidad y acidez equilibrada.

### Sugerencias de Maridaje

Quesos de maduración media, risottos de hongos, pastas rellenas, pescado y frutos del mar y con aves condimentadas.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!  
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

*Gregório Salton, enólogo*