

SINCE  1910

FAMÍLIA SALTON

SALTON PROSECCO ROSÉ

VINO ESPUMANTE NATURAL ROSADO BRUT

COMPOSICIÓN VARIETAL

Prosecco
Pinot Noir

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Obtención del vino base:

- Despalille de los racimos
- Extracción del mosto en prensas neumáticas
- Clarificación previa
- Fermentación alcohólica
- Centrifugación
- Corte

Toma de espuma:

- Adición del licor de tiraje: levaduras, nutrientes e azúcar
- Segunda fermentación alcohólica en autoclaves
- Estabilización
- Centrifugación
- Adición del licor de expedición
- Filtración
- Embotellamiento

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 11,5% vol. | AZÚCARES 14 g/l | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l | pH 3,15

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de coloración rosada y con abundante desprendimiento de finas burbujas
- **Olfato:** Aroma de frutas de pulpa blanca y cítricas, además de notas de pequeños frutos rojos
- **Paladar:** Cremoso, liviano y refrescante

Sugerencias de Maridaje

Canapés
Risottos livianos
Carnes blancas

SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo

