

SÉRIES BY SALTON DEMI-SEC

Vino Blanco Espumante Natural Demi-Sec

COMPOSICIÓN VARIETAL

Ugni Blanc
Prosecco

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

El vino base es obtenido mediante el prensado de los racimos en máquinas neumáticas y el mismo es clarificado a bajas temperaturas. Una vez obtenido el mosto limpio, se inicia la primera fermentación con la adición de levaduras seleccionadas a una temperatura controlada de los 16°C. El vino es centrifugado y es enviado a autoclaves. Para la toma de espuma, se adiciona el licor de tiraje, levaduras, nutrientes y azúcar para dar inicio a la segunda fermentación en tanques herméticos. Finalizando el proceso se estabiliza, centrifuga, se adiciona licor de expedición, se filtra y embotella.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 11%vol | AZÚCARES 34,96g/l | ACIDEZ TOTAL 84,49 meq/l | pH 3,14
*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** De vivaz coloración amarillo tenue, con ligeros reflejos verdosos, tiene un intenso desprendimiento de finas burbujas.
- **Olfato:** Sus aromas expresan notas de frutas de pulpa blanca frescas, como pera y melocotón, además de flores blancas y miel.
- **Paladar:** En boca, tiene un sabor delicado, cremosidad envolvente y un correcto equilibrio entre las sensaciones de acidez y dulzor.

Sugerencias de Maridaje

Bocadillos – tapas, ensalada de frutas, postres con cremas.
O simplemente como aperitivo.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo

