

<http://www.salton.com.br/novo/produtosDet.aspx?id=34&pg=produtos>



Salton Brut

DESCRIÇÃO:

Elaborado a partir das variedades de uva Chardonnay, Riesling, Malvasia, Trebiano e Semillon. O suco da uva é extraído em prensas pneumáticas a baixa pressão. Após sua clarificação, o mosto é fermentado a baixa temperatura com leveduras selecionadas.

Toma de Espuma:

O vinho é refermentado em tanques herméticos (Método Charmat) por 1 mês a uma temperatura de 12°C.

ACOMPANHAMENTOS:

Aperitivo com canapés, queijos suaves, peixes, frutos do mar e pastas suaves.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 6° - 8°C

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 11,5%vol

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Brilhante, com tonalidade palha e reflexos esverdeados. Abundante desprendimento de pequenas borbulhas de gás, em forma de rosário. Boa formação de espuma, boa persistência. Aroma de flores (como a flor de acácia) e frutas cítricas, maçã verde, pão torrado, fermento seco. Sabor fresco, agradável e cremoso.

Mignon e lombo de porco defumados, pasta de champignon trufado e crostata com limão e pimenta preta. Aperitivo/almoço em 19/08/2012.