

<http://site.salton.com.br/produtos/contemporaneo/salton-intenso-brut>



Salton Intenso Brut

Composição: Malvasia

Após a separação do cabinho as uvas são conduzidas para a prensa pneumática. A extração do mosto das uvas é realizada a baixa pressão para que se obtenha um mosto límpido com total ausência de substâncias que possam dar sabor estranho e amargo ao futuro vinho base. Após uma clarificação do mosto este é fermentado a baixa temperatura com fermentos selecionados.

Toma de Espuma:

Com o vinho base já estabilizado é depositado em tanques (autoclaves) para a refermentação com adição de fermentos selecionados, que ocorre em um período de aproximadamente 30 dias a 12°C. Após este tempo, as leveduras são separadas por centrifugação e filtração, posteriormente o espumante é engarrafado isobaricamente a 0°C.

Características do *Salton Intenso Brut*

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. Sabor fresco, agradável e cremoso.

Acompanhamentos:

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

*Leitão assado e acompanhamentos.
Almoço de Natal em 25/12/2013 com a Família Silva.*