

<http://www.salton.com.br/por/default.asp?menu=produtos>

## SALTON BRUT TRADICIONAL



### *Elaboração*

Variedades de uva Chardonnay e Riesling. 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) a uma temperatura de 12°C

### *Características*

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.

### *Acompanhamentos*

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

### *Temperatura de Consumo*

6°C a 8°C

*Coquetel durante o Concerto de João Carlos Martins e a Orquestra Bachiana Jovem, em 25 de novembro de 2009.*