

<http://www.salton.com.br/novo/produtosDet.aspx?id=30&pg=produtos>



Salton Lunae Rosé Demi-Sec

DESCRIÇÃO:

Elaborado a partir das variedades Riesling, Semillon, Moscato e Cabernet Sauvignon. Após a retirada do engaço, as uvas são prensadas e o mosto é fermentado a baixa temperatura (17°C) com fermentos selecionados. Após o assemblage, o vinho é refermentado em autoclaves (Método Charmat), utilizando-se fermentos específicos com temperatura controlada (12°C).

O tempo de fermentação é de aproximadamente 15 dias.

ACOMPANHAMENTOS:

Frutos do mar, aves e canapés.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Brilhante, com coloração rosado claro. Leve desprendimento de finas borbulhas com formação de espuma branca. Aroma de flores brancas, rosas, frutas como cereja, morango, framboesa e frutas cítricas. Seu sabor é agradável, com boa acidez e cremosidade.

TEMPERATURA DE CONSUMO:

6° - 7°C

Pernil de porco e costela bovina assados. Almoço de aniversário no dia 31 de janeiro de 2010 na chácara em Tamandayork.