

<http://www.salton.com.br/novo/produtosDet.aspx?id=31&pg=produtos>



Salton Lunae Branco Demi-Sec

DESCRIÇÃO:

Elaborado a partir das variedades **Riesling, Semillon e Moscato**. 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. Harmoniza também com chocolate branco.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Brilhante, com coloração clara esverdeada. Leve desprendimento de finas borbulhas com formação de espuma branca. Aroma de flores brancas, cítricos e frutas como pêsego, maçã verde, limão e pomelo. Seu sabor é fresco, 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.