

<http://www.salton.com.br/novo/produtosDet.aspx?id=33&pg=produtos>



## Salton Brut Reserva Ouro

### DESCRIÇÃO

Assemblage de 60% Chardonnay, 20% Pinot Noir e 20% Riesling. O mosto da uva é extraído com prensa pneumática, sendo fermentado a baixa temperatura com fermentos selecionados. 20% do vinho é fermentado e conservado em barricas de carvalho novo norte-americano meio tostado. A segunda fermentação ocorre em tanques herméticos, durante um período de 1 mês a 13°C. O tempo de contato com as leveduras após a fermentação é de 6 meses.

### ACOMPANHAMENTOS

Aperitivo, frutos do mar, sopas e carnes brancas.

### TEMPERATURA DE CONSUMO

6° - 7° C

### GRADUAÇÃO ALCOÓLICA

12,0% vol

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Brilhante, com tonalidade amarelo claro, abundante desprendimento de pequenas borbulhas, espuma persistente. Possui aroma de fermentos, pão torrado, abacaxi e baunilha. De sabor fresco e cremoso.

*Tábua de frios. Degustação na Adega Brasil Delicatessen em 15/02/2011.*