

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Espumante Salton Ouro Brut Rosé
Vinícola	Salton
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
Tipo	espumante
Castas	Pinot Noir e Chardonnay
Teor Alcoólico	12%
Maturação	6 meses sur lie
Temperatura de Serviço	6 a 8°C
Guarda	2027
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Oriunda do Vêneto, a **família Salton** desembarcou no Brasil em 1878, em busca de melhores condições de vida. Instalaram-se na recém-criada Vila Dona Isabel, atual município de Bento Gonçalves, onde desde 1910 elaboram vinhos formalmente. O negócio que começou como uma casa de pasto, tonou-se uma das maiores e mais conhecidas vinícolas do país, líder na venda de espumantes no mercado interno desde 2005.

Um delicioso pedido para os dias quentes do verão, com um custo-benefício mais que especial, o **Salton Ouro Brut Rosé** é um corte entre as castas **Pinot Noir e Chardonnay**, de diferentes safras, que resultam em um **espumante non-vintage**. Foi elaborado pelo método **Charmat**, onde a tomada de espuma ocorre em autoclaves, permanecendo por 6 meses sobre as leveduras.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

salmão brilhante, com ótima perlage



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

exibe um delicioso *bouquet* de frutas confitadas, frutas cítricas (limão-siciliano), frutas secas (uvas-passas) e toques autolíticos (levedura)



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

cremoso e exuberante, apresenta um frescor delicioso, alinhado com notas de frutas cítricas e uma ótima persistência

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos



CULINÁRIA