

# Características Técnicas

INTENSO BY SALTON

## produto

Intenso by Salton  
Vinho Branco Espumante Natural Brut

## composição

67% Chardonnay  
24% Pinot Noir  
9% Riesling.

## terroir

Serra Gaúcha

## elaboração

Obtenção do vinho base:

- Desengace dos cachos;
- Extração do mosto em prensas pneumáticas;
- Clarificação do mosto a baixas temperaturas;
- Inoculação com leveduras específicas;
- Fermentação alcoólica a baixas temperaturas;
- Clarificação espontânea;
- Trásfega a autoclaves.

Toma de espuma:

- Adição do licor de tiragem: leveduras, nutrientes e açúcar;
- Segunda fermentação alcoólica;
- Permanência sobre as leveduras durante 18 meses;
- Estabilização;
- Centrifugação;
- Adição do licor de expedição;
- Filtração;
- Engarrafamento.

## análise organoléptica

Possui uma coloração amarelo claro, com intensas e finas borbulhas,

formando uma coroa de espuma branca na superfície do líquido. Expressa aromas equilibrados entre o frescor de suas variedades e a prolongada permanência sobre borras finas: cítricos, flores brancas, frutos secos, cevada tostada e levedura. Sua cremosidade e estrutura envolvem o paladar, em meio a uma refrescante e equilibrada acidez.

## dados analíticos

Álcool: 12,5%  
Volume: 750m  
Açúcares: 11 g/l  
Acidez total: 67 meq/l  
pH: 3,15

## sugestões de harmonização

Tapioca  
Camarão na moranga  
Cuscuz a paulista  
Bolinho de bacalhau  
Camarões e frutos do mar  
Moqueca  
Galinhada  
Peixes assados na folha de bananeira  
Bobó de camarão

*Siga as suas preferências!  
Explore novas harmonizações!*

VINÍCOLA  
**SALTON**  
[www.salton.com.br](http://www.salton.com.br)

