

Salton, bodega centenaria y la más antigua de Brasil, se encuentra ubicada en Rio Grande do Sul, zona vitivinícola emblemática de Serra Gaúcha. En la actualidad, Salton es dirigida por la cuarta generación del fundador, Antonio Domenico Salton proveniente del Véneto, Italia. No fue hasta 1910 que los hijos de Antonio (Angelo, João, José, Ce-

sar, Luis y Antonio) constituyeron lo que hoy conocemos como «Familia Salton».

En 1933 empezaron a elaborar vinos espumosos sin imaginar que décadas más tarde se convertirían en uno de los más importantes productores de este tipo de vino con reconocimiento más allá de sus fronteras. Uno de los pilares de la bodega brasileira es la importante inversión que realizan en pro de la investigación y gestión agrícola; así como la

BURBUJAS QUE TRASCIENDEN

¿Vinos de Brasil? Las burbujas trascienden fronteras. Te presentamos a Salton, la bodega de vinos espumosos número 1 que llega a Perú de la mano de Madero Market para poner su toque de efervescencia. Descúbrelos en @maderowinemarket.

Escribe: Aaron Plasencia





meticulosa selección de las uvas. Estas son las cualidades que los han llevado a posicionarse a nivel internacional, por lo que los vinos de Salton están presentes en 35 países.

Las uvas que son la base para la elaboración de vinos de óptima calidad provienen de las cuatro principales regiones del estado de Rio Grande do Sul: Campanha, ubicada a 200 m s. n. m. muy cerca a la frontera con Uruguay

en donde se cultiva Chardonnay y Pinot Noir; Serra Gaúcha, ubicada a 650 m s. n. m., cuya producción está enfocada, principalmente, en la elaboración de vinos espumosos; Serra do Sudeste, ubicada a 600 m s. n. m. al este de Campanha, y Campos de Cima da Serra, ubicada a 900 m s. n. m., cuya característica principal es su clima, uno de los más fríos de la región.



Évidence Cuvée Brut, Salton Evidence Cuvée Sur Lie, Salton Classic Brut y Salton Ouro Extra-Brut. Aquí te contamos un poco más sobre cada etiqueta.

Salton Brut

Espumoso elaborado con Chardonnay, Prosecco y Trebbiano. En vista es amarillo brillante con reflejos verdosos con pequeñas y delicadas burbujas. En nariz se perciben notas a frutos blancos, cítricos y untuosidad marcada. Se recomienda maridarlos como



aperitivo con canapés, quesos suaves, pescados, mariscos y pastas ligeras.

Salton Evidence Cuvée Brut

Elaborado con Chardonnay y Pinot Noir, cuya segunda fermentación se lleva a cabo en la botella. En vista es de color amarillo pálido con abundante presencia de burbujas finas. En nariz se perciben notas de frutos blancos como la manzana y pera; además de notas a brioche, miel

y almendras. En boca es cremoso, fresco y de final persistente. Unas excelentes propuestas de maridaje para este vino espumoso son el pan brioche, risottos ligeros y aves salteadas.

Salton Evidence Cuvée Sur Lie

Elaborado con Chardonnay y Pinot Noir mediante el método tradicional. En vista es de color amarillo pálido con abundantes burbujas finas. En la nariz se perciben notas de flores blancas, levadura, fruta confitada y miel.

es un perfecto acompañante de platos marinos como el arroz con mariscos, y pescados o pulpo a la parrilla.

Salton Ouro Extra-Brut

Elaborado con Chardonnay, Pinot Noir y Riesling. En vista es de color amarillo pálido y con abundantes burbujas finas. En nariz se perciben notas a frutas blancas, levaduras y frutos secos. En boca se siente la acidez refrescante, cremosidad y de final persistente. Este es uno de los vinos espumosos de la línea premium de la bodega. Se recomienda maridarlos con platos que contengan presencia cítrica como el tiradito, conchas a la parmesana y almejas con unas gotas de limón.

Recuerda que, de cada 10 brasileros que compran espumantes, 4 apuestan por Salton. Ahora podemos disfrutar de estos vinos en Perú para acompañar nuestra gran diversidad gastronómica gracias a Madero Market. Síguenos en sus redes sociales como @maderowinemarket. ¡Salud!

Este vino espumoso marida muy bien con tortilla española, langostinos a la parrilla y aves a la parrilla.

Salton Classic Brut

Elaborado con Moscato y Trebbiano. En vista es de color amarillo claro con reflejos verdosos y abundante presencia de burbujas. En la nariz se perciben notas como pera y manzana. En boca es untuoso, refrescante y con notas cítricas. Este vino espumoso

