

Características Técnicas

SALTON GERAÇÕES ANTONIO "NINI" SALTON



produto

Salton Gerações Antonio "Nini" Salton
Vinho Fino Tinto Seco

composição

Cabernet Sauvignon
Malbec
Merlot
Cabernet Franc

terroir

Serra Gaúcha

safra

2011

elaboração

As uvas foram selecionadas de nossos melhores vinhedos localizados na região da Serra Gaúcha. Após um controle rigoroso de sanidade e madurez das uvas colhidas são climatizadas a 5°C antes de sua elaboração.

Vinificação: Primeiramente é realizada a seleção de cachos e extração do engaço (cabinho), após é feita a seleção de grãos e maceração pelicular a baixa temperatura após 6 dias é iniciada a fermentação alcoólica e posteriormente maceração pós fermentativa totalizando aproximadamente 30 dias. Após a clarificação espontânea realiza-se o corte dos vinhos que compõem o produto e armazena-se o produto em barricas de carvalho novo francês meio tostado.

Amadurecimento: 12 meses em barricas francesas novas em cave climatizada com ar filtrado e temperatura entre 12-15°C, umidade entre 75-80%, posteriormente ao seu engarrafamento permanece um ano antes de sua expedição.

análise organoléptica

Vinho de coloração roxa intensa viva com aromas de especiarias, frutas roxas, chocolate, baunilha, nozes, balsâmico, eucalipto, folhas secas, nota de tostado. Na boca possui muito corpo, excelente fruta e acidez, com taninos maduros de grande permanência de seu sabor.

graduação alcoólica

13% vol.

temperatura ideal de consumo

16 a 18°C

sugestões de harmonização

Carnes vermelhas
Massas com molho vermelho
Carnes condimentadas
Carne de caça

*Siga as suas preferências!
Explore novas harmonizações!*

VINÍCOLA
SALTON
www.salton.com.br