

DESDE  1910

# SALTON



## SALTON DESEJO 2020

VINO TINTO SECO

### COMPOSICIÓN VARIETAL

Merlot

### ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha



### PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Despalillado de los racimos
- Envío de las bayas a tanques de acero inoxidable
- Maceración pre-fermentativa
- Fermentación alcohólica con remontados diarios
- Maceración post-fermentativa
- Descube
- Clarificación espontánea
- Trasiego
- Fermentación maloláctica
- Centrifugación
- Maduración en barricas de roble americano y francés durante 12 meses
- Estabilización
- Filtración
- Embotellado

ALCOHOL 14% vol. | AZÚCARES 2,2 g/l | PH 3,64 | ACIDEZ TOTAL 86 meq/l

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color rubí vivo
- **Olfato:** Aromas de frutas maduras y en conserva, como ciruela y cereza, además de notas de especias, destacando la vainilla
- **Paladar:** De cuerpo completo, con taninos aterciopelados, acidez equilibrada y un final de boca prolongado

### SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Quesos curados  
Pastas rellenas  
Carnes rojas a la parrilla

SIGA SUS PREFERENCIAS  
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo