



SALTON GERAÇÕES LYVIO "SILO" SALTON 2020

VINO TINTO SECO

COMPOSICIÓN VARIETAL

52% Tannat
34% Merlot
14% Cabernet Franc

ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Despalillado de los racimos
- Envío de las uvas a los tanques de acero inoxidable
- Maceración previa a la fermentación
- Fermentación alcohólica con remontados diarios
- Maceración posterior a la fermentación
- Trasiego
- Clarificación espontánea
- Fermentación maloláctica
- Centrifugación
- Corte
- Maduración:
 - 70% en barricas de roble francés y americano durante 24 meses
 - 30% en tanques de acero inoxidable
- Estabilización
- Filtración
- Embotellado

ALCOHOL 13,5% vol. | AZÚCARES 2,6 g/l | PH 3,65 | ACIDEZ TOTAL 84 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color rojo rubí
- **Olfato:** Aromas de frutas del bosque, como arándano y mora, frutas secas como ciruela y pasa, además de notas de especias, como clavo y anís
- **Paladar:** Estructurado, con taninos marcados, acidez equilibrada y larga persistencia

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Quesos curados
Pastas rellenas
Carnes rojas a la parrilla

SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo