

DESDE  1910

SALTON



SALTON INTENSO CABERNET SAUVIGNON 2022

VINO TINTO SECO

COMPOSICIÓN VARIETAL

Cabernet Sauvignon

ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Despalillado de los racimos
- Envío de las uvas a tanques de acero inoxidable
- Maceración pre-fermentativa
- Fermentación alcohólica con remontajes diarios
- Descube
- Clarificación espontánea
- Trasiego
- Fermentación maloláctica
- Centrifugación
- Maduración en tanques de acero inoxidable con duelas de roble francés y americano
- Estabilización
- Filtración
- Embotellado

ALCOHOL 13,5% vol. | AZÚCARES 2,7 g/l | PH 3,75 | ACIDEZ TOTAL 74 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color rojo rubí
- **Olfato:** Aromas de frutas negras frescas, como mora y arándano, junto con especias y hierbas
- **Paladar:** Acidez equilibrada, taninos aterciopelados, cuerpo medio y final persistente

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Quesos de maduración media
Risotto con quesos
Carnes rojas

*SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo