

DESDE  1910

# SALTON

## SALTON ATOS LICOROSO CHARDONNAY

VINO BLANCO SECO



### COMPOSICIÓN VARIETAL

Chardonnay

### ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha



### PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Despalillado de los racimos
- Extracción del mosto en prensas neumáticas
- Clarificación previa
- Fermentación alcohólica
- Centrifugación
- Estabilización
- Filtración
- Embotellado

ALCOHOL 14% vol. | AZÚCARES 1,3 g/l | PH 3,27 | ACIDEZ TOTAL 89 meq/l

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color amarillo claro, con reflejos verdosos
- **Olfato:** Aromas intensos a frutas, con notas de piña, manzana y pera, además de toques de flor de azahar
- **Paladar:** Ligero, fresco, con un final marcado por notas frutales

### SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Canapés  
Risottos ligeros  
Carnes blancas

SIGA SUS PREFERENCIAS  
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo