

DESDE  1910

SALTON



SALTON INTENSO CORTE TINTO SUAVE

VINO TINTO DULCE

COMPOSICIÓN VARIETAL

Merlot
Cabernet Franc

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 remontajes diarios
- Descube
- Clarificación espontánea
- Trasiego
- Fermentación maloláctica
- Centrifugación
- Corte
- Maduración en tanques de acero inoxidable con duelas de roble francés y americano
- Estabilización
- Endulzado
- Filtración
- Embotellado

ALCOHOL 13% vol. | AZÚCARES 35 g/l | PH 3,65 | ACIDEZ TOTAL 80 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color rojo rubí
- **Olfato:** Aromas de pequeños frutos, como cereza y fresa, además de notas mentoladas y de tostado
- **Paladar:** Cuerpo medio, con un agradable equilibrio entre dulzura y acidez

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Quesos azules
Pizzas
Postres

SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo