



## 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 30 g/l | PH 3,55 | ACIDEZ TOTAL 75 meq/l

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de color rojo rubí
- **Olfato:** Aromas de pequeños frutos frescos, como grosella, fresa y mora, junto con notas de tostado y moca
- **Paladar:** Cuerpo medio, sabor dulce y acidez equilibrada

### SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Quesos azules  
Pizzas  
Postres

SIGA SUS PREFERENCIAS  
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo