

DESDE  1910

# SALTON



## SALTON INTENSO MERLOT 2022

VINO TINTO SECO

### COMPOSICIÓN VARIETAL

Merlot

### 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
- Maduración en tanques de acero inoxidable con duelas de roble francés y americano
- Estabilización
- Filtración
- Embotellado

ALCOHOL 13,5% vol. | AZÚCARES 2,8 g/l | PH 3,78 | ACIDEZ TOTAL 73 meq/l

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color rojo rubí
- **Olfato:** Aromas de frutas rojas frescas, como cereza y frambuesa, además de notas de menta, caramelo y vainilla
- **Paladar:** Acidez equilibrada, taninos suaves, cuerpo medio y un final de boca amaderado

### SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Quesos de maduración media  
Risotto con quesos  
Carnes rojas

SIGA SUS PREFERENCIAS  
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo