

DESDE  1910

SALTON

SALTON INTENSO PINOT NOIR 2021

VINO TINTO SECO



COMPOSICIÓN VARIETAL

Pinot Noir

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% vol. | AZÚCARES 3,6 g/l | PH 3,73 | ACIDEZ TOTAL 72 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, con una sutil coloración rojo rubí
- **Olfato:** Aromas de frutas maduras, como ciruela y mora, además de notas de pasas, especias y setas
- **Paladar:** Cuerpo ligero, con taninos delicados y acidez equilibrada

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Pastas
Pizzas
Carnes rojas magras

*SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo