

DESDE  1910

# SALTON

## SALTON PARADOXO CHARDONNAY 2022

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 en tanques de acero inoxidable y barricas de roble francés
- Corte:
  - 80% de la parte que permaneció en el tanque de acero inoxidable
  - 20% de la parte que maduró en barricas durante 9 meses
- Centrifugación
- Estabilización
- Filtración
- Embotellado

ALCOHOL 13% vol. | AZÚCARES 1,9 g/l | PH 3,27 | ACIDEZ TOTAL 87 meq/l

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de color amarillo paja
- **Olfato:** Aromas de frutas frescas, con énfasis en piña, pera y albaricoque, además de notas de vainilla y miel
- **Paladar:** Envolvente, refrescante y con un final en boca afrutado

### SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Quesos  
Pastas ligeras  
Carnes blancas

SIGA SUS PREFERENCIAS  
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo