

DESDE  1910

SALTON



SALTON PARADOXO CORTE 2022

VINO TINTO SECO

COMPOSICIÓN VARIETAL

Merlot
Cabernet Franc
Marselan

ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Despalillado de los racimos
- Envío de las bayas a tanques de acero inoxidable
- Maceración previa a la fermentación
- Fermentación alcohólica con remontados diarios
- Maceración post-fermentativa
- Descube
- Clarificación espontánea
- Trasiego
- Fermentación maloláctica
- Centrifugación
- Corte
- Estabilización
- Filtración
- Embotellado

ALCOHOL 13% vol. | AZÚCARES 2,6 g/l | PH 3,78 | ACIDEZ TOTAL 73 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de color rubí
- **Olfato:** Aromas de frutos silvestres maduros, como frambuesa, ciruela y arándano
- **Paladar:** Con acidez equilibrada, taninos suaves y un final en boca afrutado

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Pizzas
Pasta com salsas ligeras
Carnes rojas a la parrilla

*SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo