DESDE 1910

SALTON

SALTON DESEJO 2020

VINHO FINO TINTO SECO

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Merlot

ORIGEM DAS UVAS

Campanha Gaúcha

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Envio das bagas a tanques de inox
- Maceração pré-fermentativa
- Fermentação alcoólica com remontagens diárias
- Maceração pós-fermentativa
- Descube
- Clarificação espontânea
- Trasfega
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Amadurecimento em barricas de carvalho americano e francês durante 12 meses
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA *14% vol.* | AÇÚCARES *2,2 g/l* | PH *3,64* | ACIDEZ TOTAL *86 meq/l*

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Vivaz coloração rubi
- **Olfato:** Aromas de frutas maduras e em compota, como ameixa e cereja, além de notas de especiarias, com destaque para baunilha
- **Paladar:** Encorpado, com taninos aveludados, acidez equilibrada e final de boca prolongado

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos maturados
Massas recheadas
Carnes vermelhas assadas

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo