

DESDE  1910

# SALTON

## SALTON GERAÇÕES LYVIO "SILO" SALTON 2020

VINHO FINO TINTO SECO



### COMPOSIÇÃO VARIETAL

52% Tannat  
34% Merlot  
14% Cabernet Franc

### 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
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Corte
- Amadurecimento:
  - 70% em barricas de carvalho francês e americano durante 24 meses
  - 30% em tanques de inox
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 13,5% vol. | AÇÚCARES 2,6 g/l | PH 3,65 | ACIDEZ TOTAL 84 meq/l

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração vermelho rubi
- **Olfato:** Aromas de frutas do bosque, como mirtilo e amora, de frutas secas, como ameixa e uva passa, além de notas de especiarias, como cravo e anis
- **Paladar:** Estruturado, com taninos marcantes, acidez equilibrada e longa persistência

### SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos maturados  
Massas recheadas  
Carnes vermelhas grelhadas

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!  
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo