



SALTON INTENSO CABERNET SAUVIGNON 2023

VINHO FINO TINTO SECO

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Cabernet Sauvignon

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
- Descube
- Clarificação espontânea
- Tráfega
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Amadurecimento em tanques de inox com aduelas de carvalho francês e americano
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 13,5% vol. | AÇÚCARES 3,5 g/l | PH 3,80 | ACIDEZ TOTAL 70 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração vermelho rubi
- **Olfato:** Aromas de frutas negras frescas, como ameixa e mirtilo, além de notas de eucalipto, cacau, pimenta preta e tostado
- **Paladar:** Acidez equilibrada, taninos aveludados, corpo médio e final de boca persistente

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos de maturação média
Risotos
Carnes vermelhas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo