

DESDE  1910

# SALTON

## SALTON ATOS LICOROSO CHARDONNAY

VINHO FINO BRANCO SECO



### COMPOSIÇÃO VARIETAL

Chardonnay

### ORIGEM DAS UVAS

Campanha Gaúcha



### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Extração do mosto em prensas pneumáticas
- Clarificação prévia
- Fermentação alcoólica
- Centrifugação
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 14% vol. | AÇÚCARES 1,3 g/l | PH 3,27 | ACIDEZ TOTAL 89 meq/l

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração amarelo claro, com reflexos esverdeados
- **Olfato:** Intensos aromas frutados, com notas de abacaxi, maçã e pera, além de notas de flor de laranjeira
- **Paladar:** Leve, fresco, com final de boca marcado por notas frutadas

### SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Canapés  
Risotos leves  
Carnes brancas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!  
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

*Gregório Salton, enólogo*