

DESDE  1910

# SALTON

## SALTON INTENSO CORTE TINTO SECO

VINHO FINO TINTO SECO



### COMPOSIÇÃO VARIETAL

Merlot  
Tannat

### 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
- Corte
- Amadurecimento em tanques de inox com aduelas de carvalho francês e americano
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 13,5% vol. | AÇÚCARES 2,8 g/l | PH 3,65 | ACIDEZ TOTAL 75 meq/l

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de coloração vermelho rubi
- **Olfato:** Aromas de frutos do bosque frutos frescos em conjunto a notas de especiarias, eucalipto e menta
- **Paladar:** Corpo médio, taninos aveludados e acidez equilibrada

### SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos de maturação média  
Massas com molho de tomates  
Carnes vermelhas assadas

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!  
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo