

DESDE  1910

SALTON

SALTON INTENSO CORTE TINTO SUAVE

VINHO FINO TINTO SUAVE



COMPOSIÇÃO VARIETAL

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

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 13% vol. | AÇÚCARES 35 g/l | PH 3,65 | ACIDEZ TOTAL 80 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração vermelho rubi
- **Olfato:** Aromas de pequenos frutos, como cereja e morango, além de notas mentoladas e de tostado
- **Paladar:** Corpo médio, com agradável equilíbrio entre doçura e acidez

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos azuis
Pizzas
Sobremesas

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo