

DESDE  1910

SALTON

SALTON INTENSO MALBEC 2023

VINHO FINO TINTO SECO



COMPOSIÇÃO VARIETAL

Malbec

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% vol. | AÇÚCARES 3,5 g/l | PH 3,77 | ACIDEZ TOTAL 74 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração vermelho púrpura
- **Olfato:** Aromas de frutas vermelhas e negras frescas, como amora e mirtilo, além de notas florais, caramelo e baunilha
- **Paladar:** Acidez equilibrada, taninos macios, corpo médio e agradável persistência

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos de maturação média
Risoto com queijos
Carnes vermelhas

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo