

DESDE  1910

SALTON

SALTON PARADOXO CORTE 2022

VINHO FINO TINTO SECO



COMPOSIÇÃO VARIETAL

Merlot
Cabernet Franc
Marselan

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
- Maceração pós-fermentativa
- Descube
- Clarificação espontânea
- Trásfega
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Corte
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 13% vol. | AÇÚCARES 2,6 g/l | PH 3,78 | ACIDEZ TOTAL 73 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de coloração rubi
- **Olfato:** Aromas de frutos silvestres maduros, como framboesa, ameixa e mirtilo
- **Paladar:** De acidez equilibrada, taninos macios e final de boca frutado

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Pizzas
Massas com molhos leves
Carnes vermelhas grelhadas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo