



SALTON INTENSO TINTO SUAVE

VINO FINO TINTO SUAVE

COMPOSICIÓN VARIETAL:

Merlot
Cabernet Franc

ORIGEN DE LAS UVAS:

Campanha Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN:

- Despalille de los racimos
- Envío de las bayas al tanque de fermentación
- Maceración pre fermentativa en frío
- Adición de levaduras seleccionadas
- Fermentación alcohólica a temperaturas entre 23°C y 25°C
- Descube
- Clarificación espontanea
- Trasiego
- Fermentación maloláctica
- Centrifugación
- Estabilización
- Endulzamiento
- Filtración
- Embotellamiento

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 12,5% vol., | AZÚCAR 33 g/l | ACIDEZ TOTAL 81 meq/l | pH 3,56

*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

- **Vista:** Brillante y de coloración rubí con matices violáceos.
- **Aromas:** Aromas de frutas frescas, como fresa, frambuesa y mora.
- **Paladar:** De cuerpo medio, paladar dulce y acidez equilibrada.

SUGERENCIAS DE MARIDAJE:

Quesos azules
Aperitivos y postres.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo