

# Características Técnicas

## SALTON PARADOXO CHARDONNAY



### produto

Salton Paradoxo Chardonnay  
Vinho Fino Branco Seco

### composição

Chardonnay

### terroir

Campanha Gaúcha

### safra

2013

### elaboração

Logo depois da extração do mosto em prensas pneumáticas, é efetuado o *debourbage* a frio para clarificar o mesmo, e separá-lo de suas borras grossas. A fermentação alcohólica é iniciada com a inoculação de fermentos selecionados, os quais garantem um processo fermentativo completo e uma potencialização das características do produto. 20% do mosto é levado à barricas de carvalho norte-americano para que siga com a fermentação. O restante continua em tanques de aço inoxidável a uma temperatura controlada de 17°C. Uma vez concluída a fermentação, o vinho em barricas permanece seis meses sobre as leveduras, com *battonages* semanais. Finalmente, é efetuado o corte entre os dois vinhos, seguido da estabilização, clarificação, filtração e do engarrafamento.

### análise organoléptica

Mostra-se límpido e brilhante, com coloração amarela e destacados reflexos esverdeados. Seus aromas são predominantemente de frutas cítricas e frutas de polpa branca, além de agradáveis notas de baunilha, chocolate e leveduras. Quando levado à boca, proporciona uma entrada suave, seguida de uma acidez vibrante, corpo consistente e um final de boca frutado.

### dados analíticos

Álcool: 13,5% vol.  
Açúcares: 2,8g/l  
Acidez total: 82,4 meq/l  
pH: 3,30  
Volume: 750ml

### sugestões de harmonização

Queijos maturados de pasta mole, com Brie e o Camembert  
Carnes brancas grelhadas  
Peixes assados, em especial os com molhos  
Massas com molhos leves

*Siga as suas preferências!  
Explore novas harmonizações!*

VINÍCOLA  
**SALTON**  
[www.salton.com.br](http://www.salton.com.br)