



CLÁSSICOS
SALTON

CLASSIC CORTE TINTO SUAVE

VINO TINTO DULCE



COMPOSICIÓN VARIETAL

Blend de uvas tintas

ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha
Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Despalillado de los racimos
- Envío de las bayas a tanques de acero inoxidable
- Fermentación alcohólica con remontados diarios
- Descube
- Clarificación espontánea
- Trasiego
- Fermentación maloláctica
- Centrifugación
- Blend
- Estabilización
- Endulzar
- Filtración
- Embotellamiento

ALCOHOL 12% vol. | AZÚCARES 40 g/l | PH 3,59 | ACIDEZ TOTAL 73 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color rubí brillante
- **Olfato:** Aromas de frutas frescas como fresas, arándanos y grosellas
- **Paladar:** Fresco, con acidez equilibrada y taninos sedosos

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Aperitivos
Pizzas
Postres

*SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo