

SALTON ATOS LICOROSO CHARDONNAY

VINO LICOROSO BLANCO



COMPOSICIÓN VARIETAL

Chardonnay

ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Extracción del mosto en prensas neumáticas
- Clarificación previa
- Fermentación alcohólica parcial
- Fortificación mediante la adición de alcohol etílico potable
- Centrifugación
- Maduración en barricas de roble francés
- Corte de vinos con diferentes períodos de crianza
- Estabilización
- Filtración
- Embotellado

ALCOHOL 16% vol. | AZÚCARES 135 g/l | PH 3,10 | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color amarillo dorado con reflejos ámbar
- **Olfato:** Aromas de frutas confitadas, frutos secos como nueces y avellanas, además de notas de miel y vainilla
- **Paladar:** Equilibrado entre dulzor y acidez, con agradable persistencia

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Postres
Chocolates
Quesos azules

SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo