

DESDE  1910

# SALTON

## SALTON GERAÇÕES MÁRIO SALTON 2017

VINO TINTO SECO



### COMPOSICIÓN VARIETAL

34% Tannat      25% Merlot  
31% Marselan    10% Cabernet Sauvignon

### ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha



### PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Despalillado de los racimos
- Envío de las bayas a tanques de acero inoxidable
- Maceración pre-fermentativa
- Fermentación alcohólica con remontados diarios
- Maceración post-fermentativa
- Descube
- Clarificación espontánea
- Trasiego
- Fermentación maloláctica
- Centrifugación
- Maduración del Marselan en tanques de acero inoxidable y del corte de Tannat, Merlot y Cabernet Sauvignon en barricas de roble francés y americano durante 24 meses
- Estabilización
- Filtración
- Embotellado

ALCOHOL 13% vol. | AZÚCARES 3,1 g/l | PH 3,57 | ACIDEZ TOTAL 78 meq/l

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, con un vivo color rubí
- **Olfato:** Aromas finos y complejos, con notas de cerezas en almíbar, frutillas en compota, chocolate amargo, frutos secos y pimienta
- **Paladar:** De cuerpo equilibrado, con acidez estructurante, taninos suaves y un final prolongado

### SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Quesos curados  
Pastas rellenas  
Carnes rojas y de caza asadas

SIGA SUS PREFERENCIAS  
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo