



SALTON INTENSO MALBEC 2025

VINO TINTO SECO

COMPOSICIÓN VARIETAL

Malbec

ORIGEN DE LAS UVAS

Mendoza, Argentina

PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Despalillado de los racimos
- Envío de las bayas a tanques de acero inoxidable
- Maceración pre-fermentativa
- Fermentación alcohólica con remontajes diarios
- Descube
- Clarificación espontánea
- Fermentación maloláctica
- Centrifugación
- Maduración en tanques de acero inoxidable con duelas de roble francés y americano
- Estabilización
- Filtración
- Embotellado

ALCOHOL 13% vol. | AZÚCARES 3,9 g/l | PH 3,73 | ACIDEZ TOTAL 72 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color rojo rubí
- **Olfato:** Aromas de frutas rojas y negras frescas, como cereza, ciruela y mora, además de notas florales, herbales frescas y especiadas.
- **Paladar:** Acidez equilibrada, taninos suaves, cuerpo medio y agradable persistencia

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Quesos de maduración media
Risotto con quesos
Carnes rojas

*SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo