



SALTON INTENSO SAUVIGNON BLANC 2025

VINO BLANCO SECO

COMPOSICIÓN VARIETAL

Sauvignon Blanc

ORIGEN DE LAS UVAS

Valle Central, Chile

PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Despalillado de los racimos
- Extracción del mosto en prensas neumáticas
- Clarificación previa
- Fermentación alcohólica
- Centrifugación
- Estabilización
- Filtración
- Embotellado

ALCOHOL 12% vol. | AZÚCARES 1,4 g/l | PH 3,04 | ACIDEZ TOTAL 78 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de color amarillo pajizo
- **Olfato:** Aromas de frutas tropicales y cítricas frescas, además de notas herbales
- **Paladar:** Ligero y refrescante, con una acidez equilibrada y un retrogusto afrutado

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Quesos
Pastas
Carnes blancas

*SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo