

SALTON PARADOXO CHARDONNAY 2025

VINO BLANCO SECO

COMPOSICIÓN VARIETAL

Chardonnay

ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Despalillado de los racimos
- Extracción del mosto en prensas neumáticas
- Clarificación previa
- Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable y barricas de roble francés
- Corte:
 - 75% de la parte que permaneció en el tanque de acero inoxidable
 - 25% de la parte que maduró en barricas durante 9 meses
- Centrifugación
- Estabilización
- Filtración
- Embotellado

ALCOHOL 12,5% vol. | AZÚCARES 1,5 g/l | PH 3,23 | ACIDEZ TOTAL 84 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de color amarillo paja
- **Olfato:** Aromas de frutas frescas, con destaque de piña, lima y durazno, además de notas de coco y vainilla.
- **Paladar:** Envoltente, refrescante y con un final en boca afrutado

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Quesos
Pastas ligeras
Carnes blancas

SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo

