

SALTON PARADOXO CORTE 2021

VINO TINTO SECO



COMPOSICIÓN VARIETAL

Cabernet Sauvignon
Merlot
Tannat

ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Despalillado de los racimos
- Envío de las bayas a tanques de acero inoxidable
- Maceración previa a la fermentación
- Fermentación alcohólica con remontados diarios
- Descube
- Clarificación espontánea
- Trasiego
- Fermentación maloláctica
- Centrifugación
- Corte
- Maduración en barricas de roble francés y americano durante 12 meses
- Estabilización
- Filtración
- Embotellado

ALCOHOL 13,5% vol. | AZÚCARES 2,8 g/l | PH 3,66 | ACIDEZ TOTAL 72 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de color rubí
- **Olfato:** Aromas de frutas maduras, como ciruela y cereza, además de notas provenientes de la maduración, como vainilla y café
- **Paladar:** Acidez equilibrada, taninos suaves y un final en boca prolongado

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Quesos
Pastas
Carnes rojas

SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo