

DESDE  1910

# SALTON



## SALTON PARADOXO CORTE 2023

VINO TINTO SECO

### COMPOSICIÓN VARIETAL

Merlot  
Cabernet Franc  
Marselan

### 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
- Maceración post-fermentativa
- Descube
- Clarificación espontánea
- Fermentación maloláctica
- Centrifugación
- Corte
- Estabilización
- Filtración
- Embotellado

ALCOHOL 13,5% vol. | AZÚCARES 3,7 g/l | PH 3,60 | ACIDEZ TOTAL 73 meq/l

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de color rubí
- **Olfato:** Aromas de frutos silvestres mora, frambuesa y arándano
- **Paladar:** Con acidez equilibrada, taninos suaves y final de boca prolongado

### SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Pizzas  
Pasta  
Carnes rojas

*SIGA SUS PREFERENCIAS  
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

*Gregório Salton, enólogo*