

DESDE  1910

SALTON



SALTON PARADOXO MARSELAN 2020

VINO TINTO SECO

COMPOSICIÓN VARIETAL

Marselan

ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha



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
- Estabilización
- Filtración
- Embotellado

ALCOHOL 13% vol. | AZÚCARES 2,3 g/l | PH 3,65 | ACIDEZ TOTAL 87 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de color rubí
- **Olfato:** Aromas de frutas maduras y en compota, como ciruela y fresa, además de notas de especias
- **Paladar:** Acidez equilibrada, taninos suaves y final de boca afrutado

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Quesos
Pastas
Carnes rojas

*SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo