

DESDE  1910

SALTON



SALTON PARADOXO MARSELAN CORTE DE SAFRAS

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
- Maceración post-fermentativa
- Descube
- Clarificación espontánea
- Fermentación maloláctica
- Centrifugación
- Maduración en barricas de roble francés durante distintos períodos según la cosecha
- Corte de vinos de las cosechas 2017, 2018, 2020 y 2022
- Estabilización
- Filtración
- Embotellado

ALCOHOL 13% vol. | AZÚCARES 2,5 g/l | PH 3,66 | ACIDEZ TOTAL 81 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color rubí
- **Olfato:** Aromas de frutas secas y en compota, con destaque de ciruela seca, además de notas balsámicas, especiadas, de café y ahumadas
- **Paladar:** Acidez equilibrada, taninos suaves y un final de boca largo y marcado

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Quesos
Pastas
Carnes rojas

SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo