

SALTON PARADOXO PINOT NOIR 2020

VINO TINTO SECO



COMPOSICIÓN VARIETAL

Pinot Noir

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
- Trasiego
- Fermentación maloláctica
- Centrifugación
- Maduración en barricas de roble francés y americano durante 12 meses
- Estabilización
- Filtración
- Embotellado

ALCOHOL 13% vol. | AZÚCARES 3,4 g/l | PH 3,51 | ACIDEZ TOTAL 87 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, con un delicado color granate
- **Olfato:** Aromas de compota de frutos rojos, como fresas y cerezas, así como notas especiadas, como pimienta negra, clavo y canela
- **Paladar:** Acidez equilibrada, taninos sedosos y un retrogusto caracterizado por notas de roble

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Quesos suaves
Risottos
Carnes a la parrilla

SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo