



SALTON PARADOXO SAUVIGNON BLANC 2025

VINO BLANCO SECO

COMPOSICIÓN VARIETAL

Sauvignon Blanc

ORIGEN DE LAS UVAS

Valle Central, Chile

PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Despalillado de los racimos
- Extracción del mosto en prensas neumáticas
- Clarificación previa
- Fermentación alcohólica
- Centrifugación
- Estabilización
- Filtración
- Embotellado

ALCOHOL 13% vol. | AZÚCARES 1,5 g/l | PH 3,02 | ACIDEZ TOTAL 80 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de color amarillo pajizo
- **Olfato:** Aromas de frutas cítricas frescas, además de notas de hierbas y espárragos
- **Paladar:** Fresco y jugoso, de cuerpo medio y carácter herbal

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Quesos
Risottos
Carnes blancas

SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo