DESDE 1910
SALTON



SALTON PARADOXO SAUVIGNON BLANC 2026

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 *12,5% vol.* | AZÚCARES *1,4 g/l* | PH *3,09* | ACIDEZ TOTAL *81 meq/l*

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de color amarillo pajizo
- **Olfato:** Aromas frescos de frutas cítricas, acompañados de agradables notas de frutas tropicales
- **Paladar:** Fresco y jugoso, con cuerpo medio y un marcado carácter frutal

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Quesos
Risottos
Carnes blancas

SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo