



## SALTON PARADOXO TANNAT 2021

VINO TINTO SECO

### COMPOSICIÓN VARIETAL

Tannat

### 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 13,5% vol. | AZÚCARES 2,8 g/l | PH 3,66 | ACIDEZ TOTAL 80 meq/l

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de color rubí
- **Olfato:** Aromas de frutos silvestres maduros, como mora y arándano, además de notas florales y de eucalipto
- **Paladar:** Acidez equilibrada, taninos suaves y final prolongado en boca

### SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Quesos  
Pastas  
Carnes rojas

*SIGA SUS PREFERENCIAS  
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

*Gregório Salton, enólogo*