



SALTON PARADOXO TANNAT CORTE DE SAFRAS

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
- Maceración post-fermentativa
- Descube
- Clarificación espontánea
- Trasiego
- Fermentación maloláctica
- Centrifugación
- Maduración en barricas de roble francés durante distintos periodos según la cosecha
- Corte de vinos de las cosechas 2017, 2018, 2019, 2020 y 2021
- Estabilización
- Filtración
- Embotellado

ALCOHOL 13,5% vol. | AZÚCARES 3,2 g/l | PH 3,58 | ACIDEZ TOTAL 89 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color rubí con reflejos violáceos
- **Olfato:** Aromas de frutos del bosque, como mora y arándano, además de notas de menta, chocolate y ahumado
- **Paladar:** Acidez equilibrada, taninos marcados y un final de boca largo y persistente

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Quesos
Pastas
Carnes rojas

SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo