

SALTON POÉTICA BLANC 2026

VINO BLANCO DEMI-SEC



COMPOSICIÓN VARIETAL

Chardonnay

ORIGEN DE LAS UVAS

Valle Central, Chile



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Elaboración del vino base:

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

ALCOHOL 12,5% vol. | AZÚCARES 9 g/l | PH 3,16 | ACIDEZ TOTAL 77 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de color amarillo pajizo
- **Olfato:** Aromas de frutas cítricas frescas, además de notas florales, como flor de azahar
- **Paladar:** Ligero, refrescante y ligeramente Dulce

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Aperitivos
Ensaladas
Postres

SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo