

SALTON SEPTIMUM 2020

VINO TINTO SECO



COMPOSICIÓN VARIETAL

Tannat Arinarnoa Cabernet Sauvignon
Marselan Alicante Bouschet
Merlot Cabernet Franc

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
- Trasiego a barricas de roble
- Fermentación alcohólica con remontajes diarios
- Maceración post-fermentativa
- Descube a tanques de acero inoxidable
- Clarificación natural
- Trasiego
- Fermentación maloláctica
- Centrifugación
- Crianza en barricas de roble francés durante 17 meses
- Estabilización
- Filtración
- Embotellado

ALCOHOL 13% vol. | AZÚCARES 2,6 g/l | PH 3,58 | ACIDEZ TOTAL 83 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de color rojo rubí
- **Olfato:** Aromas de frutos silvestres frescos como arándano y mora, además de notas de menta, vainilla, pimienta negra y anís
- **Paladar:** Taninos aterciopelados, acidez equilibrada y final prolongado

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Pastas rellenas
Platos con carnes rojas
Carnes de caza asadas

SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo