

SALTON TALENTO 2020

VINO TINTO SECO



COMPOSICIÓN VARIETAL

56% Cabernet Sauvignon
22% Merlot
22% 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 remontados diarios
- Maceración post-fermentativa
- Descube
- Clarificación espontánea
- Trasiego
- Fermentación maloláctica
- Centrifugación
- Blend
- Maduración en barricas de roble francés durante 12 meses
- Estabilización
- Filtración
- Embotellado

ALCOHOL 14% vol. | AZÚCARES 2,6 g/l | PH 3,58 | ACIDEZ TOTAL 82 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color rubí vivo
- **Olfato:** Aromas de frutos del bosque maduros, como mora, cereza y fresa, además de notas de cacao, especias y pimienta negra
- **Paladar:** Estructurado, con taninos aterciopelados, acidez equilibrada y final de boca complejo

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Quesos curados
Pastas con salsas condimentadas
Carnes rojas y de caza

SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo