

## SALTON VIRTUDE 2022

VINO BLANCO SECO

### COMPOSICIÓN VARIETAL

Chardonnay

### ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha



### PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Despalillado de los racimos
- Extracción del mosto en prensas neumáticas
- Clarificación previa
- Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable y barricas de roble francés
- Blend:
  - 57% de la parte que maduró en barricas durante 9 meses
  - 43% de la parte que permaneció en el tanque de acero inoxidable
- Centrifugación
- Estabilización
- Filtración
- Embotellado

ALCOHOL 13% vol. | AZÚCARES 2 g/l | PH 3,28 | ACIDEZ TOTAL 89 meq/l

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de color amarillo pajizo
- **Olfato:** Aromas de frutas maduras, con destaque para piña, pera y albaricoque, además de notas de vainilla, frutas cítricas confitadas y miel
- **Paladar:** Envolverte, refrescante y con final en boca amaderado

### SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Quesos  
Risottos  
Carnes blancas

SIGA SUS PREFERENCIAS  
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo

