

DESDE  1910

SALTON

SALTON VIRTUDE 2025

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:
 - 60% de la parte que maduró en barricas durante 9 meses
 - 40% de la parte que permaneció en el tanque de acero inoxidable
- Estabilización
- Filtración
- Embotellado

ALCOHOL 13% vol. | AZÚCARES 1,6 g/l | PH 3,27 | ACIDEZ TOTAL 87 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de color amarillo pajizo
- **Olfato:** Aromas de frutas maduras, con notas de piña, albaricoque y durazno, además de toques de vainilla, frutas cítricas confitadas y coco tostado
- **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