



## SALTON INTENSO CABERNET SAUVIGNON 2022

VINHO FINO TINTO SECO

### COMPOSIÇÃO VARIETAL

Cabernet Sauvignon

### ORIGEM DAS UVAS

Campanha Gaúcha



### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Envio das bagas a tanques de inox
- Maceração pré-fermentativa
- Fermentação alcoólica com remontagens diárias
- Descube
- Clarificação espontânea
- Tráfega
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Amadurecimento em tanques de inox com aduelas de carvalho francês e americano
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 13,5% VOL. | AÇÚCARES 2,7 G/L | PH 3,75 | ACIDEZ TOTAL 74 MEQ/L

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração vermelho rubi
- **Olfato:** Aromas de frutas negras frescas, como amora e mirtilo, além de especiarias e ervas
- **Paladar:** Acidez equilibrada, taninos aveludados, corpo médio e final de boca persistente

### SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos de maturação média  
Risoto com queijos  
Carnes vermelhas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!  
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

*Gregório Salton, enólogo*