



VINÍCOLA SALTON



SALTON INTENSO MALBEC 2021

VINHO FINO TINTO SECO

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Malbec

ORIGEM DAS UVAS

Mendoza, Argentina

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

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

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 13% vol. | AÇÚCARES 3 g/l | pH 3,64 | ACIDEZ TOTAL 79 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração bordô com reflexos violáceos
- **Olfato:** Aromas frutados de ameixa, marmelada, figos secos e uvas passas, além de notas balsâmicas e de especiarias
- **Paladar:** Textura aveludada, com uma sutil acidez e taninos sedosos

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Empanadas
Massas com molhos de tomate
Carnes vermelhas assadas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo