



VINÍCOLA SALTON

SALTON INTENSO CHARDONNAY 2020

VINHO FINO BRANCO SECO



COMPOSIÇÃO VARIETAL

Chardonnay

ORIGEM DAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Prensagem das bagas em prensas pneumáticas
- Clarificação do mosto a baixas temperaturas
- Adição de leveduras selecionadas
- Fermentação alcoólica
- Trásfega
- Centrifugação
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

ÁLCOOL 12,5% vol. | AÇÚCAR 1,4 g/l | ACIDEZ TOTAL 102 meq/l | pH 3,22

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração amarelo claro, com reflexos esverdeados
- **Olfato:** Intensos aromas frutados, com notas de abacaxi, lima e limão, além de notas de flor de laranjeira
- **Paladar:** Fresco, com final de boca marcado por notas cítricas

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Canapés e saladas
Risotos leves
Carnes brancas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo