



# VINÍCOLA SALTON

## SALTON INTENSO ROSÉ 2020

VINHO FINO ROSÉ MEIO-SECO



### COMPOSIÇÃO VARIETAL

Merlot

### ORIGEM DAS UVAS

Campanha Gaúcha



### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Maceração pré-fermentativa durante 12 horas
- Prensagem das bagas em prensas pneumáticas
- Clarificação do mosto a baixas temperaturas
- Adição de leveduras selecionadas
- Fermentação alcoólica
- Trásfega
- Centrifugação
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

ÁLCOOL 13% vol. | AÇÚCAR 15 g/l | ACIDEZ TOTAL 95 meq/l | pH 3,16

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração vermelho cereja
- **Olfato:** Intensos aromas de frutos silvestres frescos, como morango, cereja e framboesa
- **Paladar:** Levemente adocicado, de acidez refrescante e equilibrada

### SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Canapés e saladas  
Queijos frescos  
Risotos leves

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!  
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

*Gregório Salton, enólogo*