

SALTON INTENSO PINOT NOIR 2020

VINHO FINO TINTO SECO



COMPOSIÇÃO VARIETAL

Pinot Noir

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
- Trásfega
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Amadurecimento em tanques de inox com aduelas de carvalho francês e americano
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

ÁLCOOL 13% vol. | AÇÚCAR 2,9g/l | ACIDEZ TOTAL 84 meq/l | pH 3,57

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de sutil coloração vermelho grená
- **Olfato:** Aromas de frutas em compota, como amora e morango, além de notas de baunilha
- **Paladar:** Corpo leve, com delicados taninos e equilibrada acidez.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Massas
Pizzas
Carnes vermelhas magras

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo