



VINÍCOLA
SALTON



SALTON ATOS LICOROSO CHARDONNAY

VINHO LICOROSO BRANCO DOCE

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Chardonnay

ORIGEM DAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Extração do mosto em prensas pneumáticas
- Clarificação prévia
- Fermentação alcoólica parcial
- Fortificação pela adição de álcool etílico potável
- Centrifugação
- Amadurecimento em barricas de carvalho francês
- Corte de vinhos com diferentes períodos de amadurecimento
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 16% vol. | AÇÚCARES 135 g/l | pH 3,10 | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração amarelo dourado com reflexos âmbar
- **Olfato:** Aromas de frutas cristalizadas, frutos secos, como nozes e avelã, além de notas de mel e baunilha
- **Paladar:** Equilibrado entre dulçor e acidez, com agradável persistência

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Sobremesas
Chocolates
Queijos azuis

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo