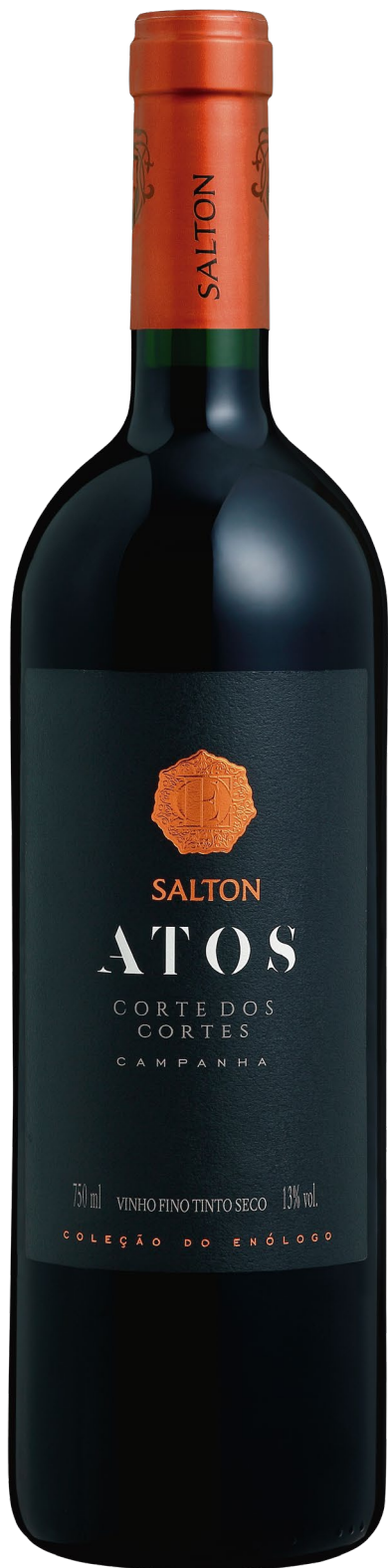


SALTON ATOS CORTE DOS CORTES

VINHO FINO TINTO SECO



COMPOSIÇÃO VARIETAL

Corte enigmático resultado da mescla de vinhos das safras 2018 (67%) e 2017 (33%)

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
- Maceração pós-fermentativa
- Descube
- Clarificação espontânea
- Trasega
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Corte
- Amadurecimento em barricas de carvalho francês e americano
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 13% vol. | AÇÚCARES 2,4 g/l | pH 3,58 | ACIDEZ TOTAL 80 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de vivaz coloração rubi
- **Olfato:** Aromas de frutas maduras, como ameixa, cereja e amora, em equilíbrio com notas de baunilha, cacau e tabaco
- **Paladar:** Taninos aveludados, acidez equilibrada e retrogosto prolongado

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos maturados
Massas recheadas
Carnes vermelhas assadas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo