

SALTON INTENSO CORTE TINTO SECO

VINO FINO TINTO SECO



COMPOSICIÓN VARIETAL

Merlot
Tannat

ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Despalille de los racimos
- Envío de las bayas a los tanques de acero inoxidable
- Maceración pre fermentativa
- Fermentación alcohólica con remontajes diarios
- Descube
- Clarificación espontanea
- Trasiego
- Fermentación maloláctica
- Centrifugación
- Corte
- Maduración en tanques de acero inoxidable con dovelas de roble francés y americano
- Estabilización
- Filtración
- Embotellamiento

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 13,5% vol. | AZÚCARES 2,8g/l | ACIDEZ TOTAL 75 meq/l | pH 3,65

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de coloración rojo rubí
- **Aromas:** Aromas de frutos del bosque, frutos frescos en conjunto con notas de especias, eucalipto y menta
- **Paladar:** Cuerpo medio, taninos aterciopelados y acidez equilibrada

Sugerencias de Maridaje

Quesos de maduración media
Pastas con salsa de tomates
Carnes rojas asadas

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo