



CLÁSSICOS  
SALTON

## CLASSIC TANNAT

VINHO FINO TINTO SECO

### COMPOSIÇÃO VARIETAL

Tannat

### ORIGEM DAS UVAS

Campanha Gaúcha  
Serra Gaúcha



### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Envio das bagas a tanques de inox
- Fermentação alcoólica com remontagens diárias
- Descube
- Clarificação espontânea
- Trásfega
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 13% vol. | AÇÚCARES 3,5 g/l | PH 3,60 | ACIDEZ TOTAL 75 meq/l

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de coloração vermelho rubi
- **Olfato:** Aromas frescos e frutados, com notas de groselha e ameixa, além de notas mentoladas
- **Paladar:** Fresco, de acidez equilibrada e taninos sedosos

### SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos  
Massas  
Carnes vermelhas

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!  
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo

