

DESDE  1910

SALTON

SALTON GERAÇÕES MÁRIO SALTON 2017

VINHO FINO TINTO SECO



COMPOSIÇÃO VARIETAL

34% Tannat 25% Merlot
31% Marselan 10% Cabernet Sauvignon

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
- Trásfega
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Amadurecimento em tanques de inox do Marselan e em barricas de carvalho francês e americano do corte de Tannat, Merlot e Cabernet Sauvignon durante 24 meses
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 13% vol. | AÇÚCARES 3,1 g/l | PH 3,57 | ACIDEZ TOTAL 78 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, com vivaz coloração rubi
- **Olfato:** Aromas finos e complexos, com notas de cerejas em calda, morangos em compota, chocolate amargo, frutos secos e pimenta
- **Paladar:** De corpo equilibrado, com acidez estruturante, taninos macios e final de boca prolongado

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos maturados
Massas recheadas
Carnes vermelhas e de caça assadas

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo