



SALTON INTENSO MALBEC 2025

VINHO FINO TINTO SECO

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Malbec

ORIGEM DAS UVAS

Mendoza, Argentina

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Envio das bagas a tanques de inox
- Maceração pré-fermentativa
- Fermentação alcoólica com remontagens diárias
- Descube
- Clarificação espontânea
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Amadurecimento em tanques de inox com aduelas de carvalho francês e americano
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 13% vol. | AÇÚCARES 3,9 g/l | PH 3,73 | ACIDEZ TOTAL 72 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração vermelho rubi
- **Olfato:** Aromas de frutas vermelhas e negras frescas, como cereja, ameixa e amora, além de notas florais, de ervas frescas e de especiarias
- **Paladar:** Acidez equilibrada, taninos macios, corpo médio e agradável persistência

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos de maturação média
Risoto com queijos
Carnes vermelhas

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo