



SALTON INTENSO MERLOT 2025

VINHO FINO TINTO SECO

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Merlot

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
- 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 3,5 g/l | PH 3,61 | ACIDEZ TOTAL 75 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração vermelho rubi
- **Olfato:** Aromas de frutas vermelhas frescas, como cereja e framboesa, além de notas de eucalipto e de tostado
- **Paladar:** Acidez equilibrada, taninos macios, corpo médio e final de boca amadeirado

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos de maturação média
Risotos
Carnes vermelhas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo