



SALTON INTENSO SAUVIGNON BLANC 2025

VINHO FINO BRANCO SECO

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Sauvignon Blanc

ORIGEM DAS UVAS

Valle Central, Chile

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Extração do mosto em prensas pneumáticas
- Clarificação prévia
- Fermentação alcoólica
- Centrifugação
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 12% vol. | AÇÚCARES 1,4 g/l | PH 3,04 | ACIDEZ TOTAL 78 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de coloração amarelo palha
- **Olfato:** Aromas de frutas tropicais e cítricas frescas, além de notas de ervas
- **Paladar:** Leve e refrescante, de acidez equilibrada e retrogosto frutado

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos
Massas
Carnes brancas

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo