

SALTON PARADOXO CHARDONNAY 2025

VINHO FINO BRANCO SECO

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Chardonnay

ORIGEM DAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Extração do mosto em prensas pneumáticas
- Clarificação prévia
- Fermentação alcoólica em tanque de inox e em barricas de carvalho francês
- Corte:
 - 75% da parte que permaneceu em tanque de inox
 - 25% da parte que amadureceu em barricas durante 9 meses
- Centrifugação
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

Graduação alcoólica 12,5% vol. | Açúcares 1,5 g/l | pH 3,23 | Acidez total 84 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de coloração amarelo palha
- **Olfato:** Aromas de frutas frescas, com destaque para abacaxi, lima e pêssego, além de notas de coco e baunilha
- **Paladar:** Envolvente, refrescante e com final de boca frutado

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos
Massas leves
Carnes brancas

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo

