

SALTON PARADOXO CORTE 2021

VINHO FINO TINTO SECO



COMPOSIÇÃO VARIETAL

Cabernet Sauvignon
Merlot
Tannat

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
- Trasega
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Corte
- Amadurecimento em barricas de carvalho francês e americano durante 12 meses
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 13,5% vol. | AÇÚCARES 2,8 g/l | PH 3,66 | ACIDEZ TOTAL 72 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de coloração rubi
- **Olfato:** Aromas de frutas maduras, como ameixa e cereja, além de notas provenientes do amadurecimento, como baunilha e café
- **Paladar:** Acidez equilibrada, taninos macios e final de boca prolongado

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos
Massas
Carnes vermelhas

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo