

DESDE  1910

SALTON



SALTON PARADOXO MARSELAN 2020

VINHO FINO TINTO SECO

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Marselan

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
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 13% vol. | AÇÚCARES 2,3 g/l | PH 3,65 | ACIDEZ TOTAL 87 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de coloração rubi
- **Olfato:** Aromas de frutas maduras e em compota, como ameixa e morango, além de notas de especiarias
- **Paladar:** Acidez equilibrada, taninos macios e final de boca frutado

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos
Massas
Carnes vermelhas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo