



SALTON PARADOXO MARSELAN CORTE DE SAFRAS

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
- Maceração pós-fermentativa
- Descube
- Clarificação espontânea
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Amadurecimento em barricas de carvalho francês por diferentes períodos de acordo com a safra
- Corte de vinhos das safras 2017, 2018, 2020 e 2022
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 13% vol. | AÇÚCARES 2,5 g/l | PH 3,66 | ACIDEZ TOTAL 81 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração rubi
- **Olfato:** Aromas de frutas secas e em compota, com destaque para ameixa seca, além de notas balsâmicas, de especiarias, café e defumado
- **Paladar:** Acidez equilibrada, taninos macios e um final de boca marcado prolongado

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos
Massas
Carnes vermelhas

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo