

SALTON PARADOXO PINOT NOIR 2020

VINHO FINO TINTO SECO

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Pinot Noir

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

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 13% vol. | AÇÚCARES 3,4 g/l | PH 3,51 | ACIDEZ TOTAL 87 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de delicada coloração grená
- **Olfato:** Aromas de frutas vermelhas em compota, como morango e cereja, além de notas de especiarias, como pimenta-do-reino, cravo e canela
- **Paladar:** Acidez equilibrada, taninos sedosos e final de boca marcado por notas de carvalho

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos suaves
Risotos
Carnes grelhadas

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo

