



SALTON PARADOXO SAUVIGNON BLANC 2025

VINHO FINO BRANCO SECO

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Sauvignon Blanc

ORIGEM DAS UVAS

Valle Central, Chile

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Extração do mosto em prensas pneumáticas
- Clarificação prévia
- Fermentação alcoólica
- Centrifugação
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 13% vol. | AÇÚCARES 1,5 g/l | PH 3,02 | ACIDEZ TOTAL 80 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de coloração amarelo palha
- **Olfato:** Aromas de frutas cítricas frescas, além de notas de ervas e aspargos
- **Paladar:** Fresco e suculento, de corpo médio e caráter herbal

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos
Risotos
Carnes brancas

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo