

DESDE  1910

SALTON



SALTON PARADOXO TANNAT 2021

VINHO FINO TINTO SECO

COMPOSIÇÃO VARIETAL

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
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 13,5% vol. | AÇÚCARES 2,8 g/l | PH 3,66 | ACIDEZ TOTAL 80 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de coloração rubi
- **Olfato:** Aromas de frutos silvestres maduros, como amora e mirtilo, além de notas florais e de eucalipto
- **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