

DESDE  1910

# SALTON



## SALTON PARADOXO TANNAT CORTE DE SAFRAS

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
- Maceração pós-fermentativa
- Descube
- Clarificação espontânea
- Trásfega
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Amadurecimento em barricas de carvalho francês por diferentes períodos de acordo com a safra
- Corte de vinhos das safras 2017, 2018, 2019, 2020 e 2021
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 13,5% vol. | AÇÚCARES 3,2 g/l | PH 3,58 | ACIDEZ TOTAL 89 meq/l

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração rubi com reflexos violáceos
- **Olfato:** Aromas de frutos do bosque, como amora e mirtilo, além de notas de menta, chocolate e defumado
- **Paladar:** Acidez equilibrada, taninos marcantes e um final de boca marcado prolongado

### SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos  
Massas  
Carnes vermelhas

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!  
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo