

SALTON TALENTO 2020

VINHO FINO TINTO SECO



COMPOSIÇÃO VARIETAL

56% Cabernet Sauvignon
22% Merlot
22% 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
- Tráfega
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Corte
- Amadurecimento em barricas de carvalho francês durante 12 meses
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 14% vol. | AÇÚCARES 2,6 g/l | PH 3,58 | ACIDEZ TOTAL 82 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Vivaz coloração rubi
- **Olfato:** Aromas de frutos do bosque maduros, como amora, cereja e morango, além de notas cacau, especiarias e pimenta-preta
- **Paladar:** Estruturado, com taninos aveludados, acidez equilibrada e final de boca complexo

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos maturados
Massas com molhos condimentados
Carnes vermelhas e de caça

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo