

DESDE  1910

SALTON

SALTON VIRTUDE 2025

VINHO FINO BRANCO SECO



COMPOSIÇÃO VARIETAL

Chardonnay

ORIGEM DAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Extração do mosto em prensas pneumáticas
- Clarificação prévia
- Fermentação alcoólica em tanque de inox e em barricas de carvalho francês
- Corte:
 - 60% da parte que amadureceu em barricas durante 9 meses
 - 40% da parte que permaneceu em tanque de inox
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 13% vol. | AÇÚCARES 1,6 g/l | PH 3,27 | ACIDEZ TOTAL 87 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de coloração amarelo palha
- **Olfato:** Aromas de frutas maduras, com destaque para abacaxi, damasco e pêssego, além de notas de baunilha, frutas cítricas cristalizadas e coco tostado
- **Paladar:** Envolvente, refrescante e com final de boca amadeirado

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos
Risotos
Carnes brancas

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo