



VINÍCOLA SALTON



SALTON DESEJO 2018

VINHO FINO TINTO SECO

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Merlot

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 de parte do vinho em barricas de carvalho francês e americano durante 12 meses e parte em tanques de inox
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 13,5% vol. | AÇÚCARES 2,7 g/l | pH 3,58 | ACIDEZ TOTAL 77 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de vivaz coloração rubi
- **Olfato:** Notas de frutas negras maduras, como mirtilo, cereja e amora, além de aromas de caramelo, baunilha e chocolate
- **Paladar:** Encorpado, com taninos aveludados, acidez equilibrada e final de boca prolongado

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos maturados
Massas recheadas
Carnes vermelhas assadas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo