

SINCE  1910

FAMÍLIA SALTON



SALTON INTENSO CABERNET SAUVIGNON 2022

VINO FINO TINTO SECO

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Cabernet Sauvignon

ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Despalille de los racimos
- Envío de las bayas a los tanques de acero inoxidable
- Maceración pre fermentativa
- Fermentación alcohólica con remontajes diarios
- Descube
- Clarificación espontanea
- Trasiego
- Fermentación maloláctica
- Centrifugación
- Maduración en tanques de acero inoxidable con dovelas de roble francés y americano
- Estabilización
- Filtración
- Embotellamiento

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 13,5% vol. | AZÚCARES 2,1 g/l | ACIDEZ TOTAL 80 meq/l | pH 3,69

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de vivaz coloración rubí
- **Aromas:** Aromas de frutas rojas frescas, como fresa y cereza, además de notas de especias y café
- **Paladar:** Acidez equilibrada, taninos sedosos, cuerpo medio y final de boca frutado

Sugerencias de Maridaje

Quesos de maduración media
Pastas con salsa de tomates
Carnes rojas

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo