



SALTON INTENSO CABERNET SAUVIGNON 2020

VINHO FINO TINTO SECO

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Cabernet Sauvignon

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
- Descube
- Clarificação espontânea
- Trásfega
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Amadurecimento em tanques de inox com aduelas de carvalho francês e americano
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 13,5% vol. | AÇÚCARES 2,1 g/l | pH 3,69 | ACIDEZ TOTAL 80 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de vivaz coloração rubi
- **Olfato:** Aromas de frutas vermelhas frescas, como morango e cereja, além de notas de especiarias e café
- **Paladar:** Acidez equilibrada, taninos sedosos, corpo médio e final de boca frutado

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos de maturação média
Massas com molho de tomates
Carnes vermelhas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo