



VINÍCOLA SALTON



SALTON INTENSO CORTE TINTO SECO

VINHO FINO TINTO SECO

COMPOSIÇÃO VARIETAL

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

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 13,5% vol. | AÇÚCARES 2,8 g/l | pH 3,65 | ACIDEZ TOTAL 75 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de coloração vermelho rubi
- **Olfato:** Aromas de frutos do bosque, frutos frescos em conjunto a notas de especiarias, eucalipto e menta
- **Paladar:** Corpo médio, taninos aveludados e acidez equilibrada

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos de maturação média
Massas com molho de tomates
Carnes vermelhas assadas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo