

## SALTON INTENSO LICOROSO

Vino Blanco Licoroso Dulce



### COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Chardonnay

### ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



### PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas son aplastadas y extraído su zumo, en seguida el mosto es clarificado iniciando una pequeña fermentación y es alcoholizado. El producto es conservado en barricas de roble francés de segundo uso. Después de se retira la mitad de la barrica y se completa con un nuevo mosto del año (método de solera) . El licor es filtrado y embotellado.

### DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 15% vol. | AZÚCARES 147,97 g/l | ACIDEZ TOTAL 88,73 meq/l | pH 3,20

\*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Se presenta con una coloración amarillo oscuro oro.
- **Aromas:** Con aromas de nueces, miel, vainilla, chocolate y flores cítricas.
- **Paladar:** Sabor intenso y prolongado, recordando almendras y frutos secos.

### Sugerencias de Maridaje

Con todos los dulces de postres, como bollos, tartas, flans, mousses, cremas, frutas al almibar, cristalizadas y helados. Acompaña también Foie Gros, quesos como roquefort y gorgonzola.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!  
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

*Gregório Salton, enólogo*