

## SALTON INTENSO MALBEC 2018

Vinho Fino Tinto Seco



### COMPOSIÇÃO VARIETAL

Malbec

### ORIGEM DAS UVAS

Mendoza, Argentina



### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Envio das bagas ao tanque de fermentação
- Adição de leveduras selecionadas
- Fermentação alcoólica a temperaturas entre 21°C e 24°C
- Descube
- Clarificação espontânea
- Trasega
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Passagem por carvalho francês e americano durante seis meses
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

ÁLCOOL 12,5% vol. | AÇÚCAR 2,2g/l | ACIDEZ TOTAL 76 meq/l | pH 3,50

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração bordô com reflexos violáceos.
- **Olfato:** Aromas frutados de ameixa, marmelada, figos secos e uvas passas, além de notas balsâmicas e de especiarias.
- **Paladar:** Textura aveludada, com uma sutil acidez e taninos sedosos.

### SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Empanadas de carne.  
Queijos de pasta dura.  
Massas com molhos de tomate.  
Carnes vermelhas assadas.

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!  
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

*Gregório Salton, enólogo*