



# VINÍCOLA SALTON



## SALTON INTENSO MERLOT 2020

VINHO FINO TINTO SECO

### COMPOSIÇÃO VARIETAL

Merlot

### 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 ALCOÓLICA 13% vol. | AÇÚCARES 2,4 g/l | pH 3,57 | ACIDEZ TOTAL 77 meq/l

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de vivaz coloração rubi
- **Olfato:** Aromas de frutas vermelhas maduras, como morango e cereja, além de notas de baunilha, tostado e chocolate
- **Paladar:** Acidez equilibrada, taninos macios, corpo médio e final de boca frutado

### SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos de maturação média  
Risoto com queijos  
Carnes vermelhas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!  
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo