



## SALTON INTENSO PINOT NOIR 2020

VINHO FINO TINTO SECO

### COMPOSIÇÃO VARIETAL

Pinot Noir

### 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 2,9 g/l | pH 3,57 | ACIDEZ TOTAL 84 meq/l

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de sutil coloração vermelho grená
- **Olfato:** Aromas de frutas em compota, como amora e morango, além de notas de baunilha
- **Paladar:** Corpo leve, com delicados taninos e acidez equilibrada

### SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Massas  
Pizzas  
Carnes vermelhas magras

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!  
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

*Gregório Salton, enólogo*