



VINÍCOLA SALTON

SALTON PARADOXO CHARDONNAY 2019

VINHO FINO BRANCO SECO

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Chardonnay

ORIGEM DAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Extração do mosto em prensas pneumáticas
- Clarificação prévia
- Fermentação alcoólica em tanque de inox e em barricas de carvalho francês
- Fermentação malolática da fração em barricas
- Amadurecimento sobre borras finas, nos mesmos recipientes da fermentação, durante 9 meses
- Corte
- Centrifugação
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 12,5% vol. | AÇÚCARES 2,3 g/l | pH 3,30 | ACIDEZ TOTAL 72 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de coloração amarelo palha com reflexos esverdeados
- **Olfato:** Aromas de frutas frescas, como limão e abacaxi, além de notas de coco e baunilha
- **Paladar:** De sabor refrescante e agradável persistência

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos
Massas com molhos leves
Carnes brancas grelhadas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo

