

DESDE  1910

SALTON

SALTON PARADOXO CHARDONNAY 2022

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
- Corte:
 - 80% da parte que permaneceu em tanque de inox
 - 20% da parte que amadureceu em barricas durante 9 meses
- Centrifugação
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 13% vol. | AÇÚCARES 1,9 g/l | pH 3,27 | ACIDEZ TOTAL 87 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de coloração amarelo palha
- **Olfato:** Aromas de frutas frescas, com destaque para abacaxi, pera e damasco, além de notas de baunilha e mel
- **Paladar:** Envolvente, refrescante e com final de boca frutado

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos
Massas leves
Carnes brancas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo

