



# VINÍCOLA SALTON

## SALTON PARADOXO CORTE 2019

VINHO FINO TINTO SECO



### COMPOSIÇÃO VARIETAL

Cabernet Sauvignon  
Merlot  
Tannat

### 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
- Corte
- Amadurecimento de parte do corte em tanques de inox e parte em barricas de carvalho francês e americano durante 12 meses
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 13% vol. | AÇÚCARES 2,6 g/l | pH 3,59 | ACIDEZ TOTAL 85 meq/l

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de coloração rubi
- **Olfato:** Aromas de frutos do bosque maduros, tostado e especiarias, como pimenta preta, alcaçuz e cravo
- **Paladar:** Saboroso, de acidez equilibrada com taninos macios e persistente

### SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos  
Massas  
Carnes vermelhas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!  
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

*Gregório Salton, enólogo*