



VINÍCOLA SALTON



SALTON PARADOXO CABERNET SAUVIGNON 2018

VINHO FINO TINTO SECO

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Cabernet Sauvignon

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
- Tráfega
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Amadurecimento de parte do vinho em tanques de inox e parte em barricas de carvalho francês e americano durante 12 meses
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 13% vol. | AÇÚCARES 2,2 g/l | pH 3,60 | ACIDEZ TOTAL 78 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de coloração rubi
- **Olfato:** Aromas de frutos vermelhos maduros, como cassis e mirtilo, além de notas de eucalipto, tostado e especiarias
- **Paladar:** Acidez equilibrada, taninos sedosos e final de boca prolongado

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Pimentões recheados
Massas com molho de tomates
Carnes vermelhas assadas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo