



VINÍCOLA SALTON



SALTON PARADOXO MERLOT 2018

VINHO FINO TINTO SECO

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Merlot

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 2,7 g/l | pH 3,68 | ACIDEZ TOTAL 60 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Límpido, de coloração rubi
- **Olfato:** Aromas de frutos vermelhos maduros, como amora, groselha e morango, em equilíbrio com notas de caramelo, baunilha e defumado
- **Paladar:** Paladar aveludado, acidez equilibrada e final de boca marcado por aromas do amadurecimento

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos
Risotos com cogumelos
Carnes vermelhas com molho

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo