



VINÍCOLA
SALTON

SALTON PARADOXO PINOT NOIR 2018

VINHO FINO TINTO SECO

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Pinot Noir

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 em barricas de carvalho francês e americano durante 6 meses
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 13% vol. | AÇÚCARES 2,1 g/l | pH 3,49 | ACIDEZ TOTAL 85 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Límpido, de delicada coloração grená
- **Olfato:** Aromas de frutas vermelhas frescas, carvalho, baunilha, especiarias e cacau
- **Paladar:** Acidez viva, taninos sedosos e final de boca marcado por notas de carvalho

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos suaves
Risotos com cogumelos
Pratos com salmão

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo

