



VINÍCOLA SALTON



SALTON PARADOXO RIESLING 2022

VINHO FINO BRANCO SECO

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Riesling

ORIGEM DAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Extração do mosto em prensas pneumáticas
- Clarificação prévia
- Fermentação alcoólica
- Centrifugação
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 12,5% vol. | AÇÚCARES 2 g/l | pH 3,33 | ACIDEZ TOTAL 82 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de coloração amarelo palha
- **Olfato:** Aromas de flores brancas e frutas cítricas, além de notas de abacaxi e pêssego
- **Paladar:** Leve, refrescante e com final de boca frutado

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Saladas
Frutos do mar
Carnes brancas

**SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!**

Gregório Salton, enólogo