



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
- Amadurecimento em barricas de carvalho francês e americano durante 12 meses
- Corte
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

ÁLCOOL 13% vol. | AÇÚCAR 2,6 g/l | ACIDEZ TOTAL 85 meq/l | pH 3,59

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

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

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos
Massas recheadas
Carnes vermelhas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo