

DESDE  1910

SALTON

SALTON SEPTIMUM 2020

VINHO FINO TINTO SECO



COMPOSIÇÃO VARIETAL

Tannat
Marselan
Merlot
Arinarnoa

Alicante Bouschet
Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon

ORIGEM DAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Envio das bagas a tanques de inox
- Maceração pré-fermentativa
- Tráfega para barricas de carvalho
- Fermentação alcoólica com pisagens diárias
- Maceração pós-fermentativa
- Descube para tanques de inox
- Clarificação espontânea
- Tráfega
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Amadurecimento em barricas de carvalho francês durante 17 meses
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 13% vol. | AÇÚCARES 2,6 g/l | pH 3,58 | ACIDEZ TOTAL 83 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de coloração vermelho rubi
- **Olfato:** Aromas de frutos silvestres frescos, como mirtilo e amora, além de toques menta, baunilha, pimenta-preta e anis
- **Paladar:** Taninos aveludados, acidez equilibrada e final de boca prolongado

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Massas recheadas
Pratos com carnes vermelhas
Carnes de caça assadas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo