



# VINÍCOLA SALTON

## SALTON SEPTIMUM 2018

VINHO FINO TINTO SECO



### COMPOSIÇÃO VARIETAL

Marselan  
Merlot  
Cabernet Sauvignon  
Tannat

Alicante Bouschet  
Arinarnoa  
Cabernet Franc

### ORIGEM DAS UVAS

Campanha Gaúcha



### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Envio das bagas a tanques de inox
- Maceração pré-fermentativa
- Trásfega para barricas de carvalho
- Fermentação alcoólica com pisagens diárias
- Maceração pós-fermentativa
- Descube para tanques de inox
- Clarificação espontânea
- Trásfega
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Amadurecimento em barricas de carvalho francês durante 12 meses
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 13% vol. | AÇÚCARES 2 g/l | pH 3,45 | ACIDEZ TOTAL 84 meq/l

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Límpido, brilhante e de coloração vermelho rubi
- **Olfato:** Aromas de frutos silvestres frescos, como framboesa, groselha e mirtilo, além de toques florais, de cacau, folhas de tabaco, caramelo e especiarias
- **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*