

SALTON SEPTIMUN 2018

Vino Fino Tinto Seco



COMPOSICIÓN VARIETAL

Marselan
Merlot
Cabernet Sauvignon
Tannat

Alicante Bouschet
Arinarnoa
Cabernet Franc

ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Selección de los racimos en los viñedo;
- Despalille de los racinos;
- Envío de las bayas al tanque de fermentación;
- Homogeneización prefermentativa y maceración en tanque;
- Inoculación con levaduras específicas;
- Inicio de la fermentación alcohólica en tanque;
- Trasvases para barricas de roble de 225 litros;
- Continuación de la fermentación alcohólica en barrica, con dos pisases diarios;
- Maceración post fermentativa en barrica durante siete días;
- Descube para tanque;
- Fermentación maloláctica;
- Centrifugación;
- Trasvase a barricas de roble francés de tostado medio, segundo uso;
- Maduración durante 12 meses;
- Estabilización;
- Filtración;
- Embotellamiento.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 13 % vol. | AZÚCARES 2 g/l | ACIDEZ TOTAL 84 meq/l | pH 3,45
*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Claro, brillante y de color rojo rubí.
- **Olfato:** Aromas de frutas silvestres frescas, como frambuesa, grosella, arándano, toques florales, cacao, hojas de tabaco, caramelo y especias.
- **Paladar:** Tanino suave, acidez equilibrada y final de boca prolongado.

Sugerencias de Maridaje

Pasta rellena con salsas picantes, platos de carnes rojas y carne de caza asada.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo