

## SALTON JUGO DE UVA INTEGRAL TINTO

Disponible en 500ml y 1.5l



### COMPOSICIÓN VARIETAL

Bordô  
Concord  
Isabel  
Violeta

### ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



### PROCESO DE ELABORACIÓN

Luego de desmenuzar los racimos, las uvas son aplastadas y enviadas al termo macerador. En este equipamiento, se calientan en un ambiente a baja presión y la temperatura se aumenta siendo controlada constantemente, lo que resulta en una alta extracción de compuesto polifenólicos, especialmente los responsables por la coloración del producto, sin provoca alteraciones de la materia prima debido al calor. Después de la termomaceración, el líquido es separado de las partes sólidas por centrifugación y es refrigerado para mantener al máximo sus características naturales evitando cualquier alteración del producto, además de auxiliar en la estabilización. Finalmente, el jugo es centrifugado nuevamente, pasteurizado y embotellado sin ningún tipo de aditivos ni conservantes.

### DATOS ANALÍTICOS

AZÚCARES 180 g/l | ACIDEZ TOTAL 98,5 meq/l | pH 3,32

\*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

SIN ADICIÓN DE AZÚCARES  
SIN CONSERVANTES

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** De coloración morado violáceo.
- **Olfato:** Presenta un intenso aroma de uvas frescas, junto a las notas de frutas rojas, como mora y frambuesa.
- **Paladar:** Su sabor es dulce, con un excelente equilibrio con la acidez, tornándolo aún más agradable y sabroso a paladar.

### Sugerencias de Maridaje

Puro y helado  
Para preparar drinks/tragos.

SIGA SUS PREFERENCIAS!  
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo