

SALTON VIRTUDE 2019

VINO BLANCO SECO



COMPOSICIÓN VARIETAL

Chardonnay

ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Despalille de los racimos
- Extracción del mosto en prensas neumáticas
- Clarificación previa
- Fermentación alcohólica en barricas de roble francés y en tanque de acero inoxidable
- Fermentación maloláctica de la fracción en barricas
- Maduración sobre borras finas, en los mismos recipientes de la fermentación, durante 9 meses
- Corte
- Centrifugación
- Estabilización
- Filtración
- Embotellamiento

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 13,5% vol. | AZÚCARES 2,6g/l | ACIDEZ TOTAL 82 meq/l | pH 3,22

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de coloración amarillo paja
- **Olfato:** Aromas de frutas amarillas, como melocotón y albaricoque, y de cítricos, en equilibrio con notas de la maduración, como vainilla y brioche
- **Paladar:** Fresco e untuoso, con final de boca prolongado

Sugerencias de Maridaje

Risottos
Pastas con salsas blancas
Carnes blancas

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo