

SALTON VIRTUDE 2022

VINHO FINO BRANCO SECO



COMPOSIÇÃO VARIETAL

Chardonnay

ORIGEM DAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Extração do mosto em prensas pneumáticas
- Clarificação prévia
- Fermentação alcoólica em tanque de inox e em barricas de carvalho francês
- Corte:
 - 57% da parte que amadureceu em barricas durante 9 meses
 - 43% da parte que permaneceu em tanque de inox
- Centrifugação
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 13% vol. | AÇÚCARES 2 g/l | pH 3,28 | ACIDEZ TOTAL 89 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de coloração amarelo palha
- **Olfato:** Aromas de frutas maduras, com destaque para abacaxi, pera e damasco, além de notas de baunilha, frutas cítricas cristalizadas e mel
- **Paladar:** Envolvente, refrescante e com final de boca amadeirado

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos
Risotos
Carnes brancas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo