



# VINÍCOLA SALTON

## SALTON VIRTUDE 2019

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 barricas de carvalho francês e em tanque de inox
- Fermentação malolática da fração em barricas
- Amadurecimento sobre borras finas, nos mesmos recipientes da fermentação, durante 9 meses
- Corte
- Centrifugação
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 13,5% vol. | AÇÚCARES 2,6 g/l | pH 3,22 | ACIDEZ TOTAL 82 meq/l

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de coloração amarelo palha
- **Olfato:** Aromas de frutas amarelas, como pêssego e damasco, e de cítricos, em equilíbrio com notas do amadurecimento, como baunilha e brioche
- **Paladar:** Fresco e untuoso, com final de boca prolongado

### SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Risotos  
Massas com molhos brancos  
Carnes brancas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!  
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

*Gregório Salton, enólogo*

