

DESDE  1910

# SALTON



## SALTON TALENTO 2020

VINHO FINO TINTO SECO

### COMPOSIÇÃO VARIETAL

Cabernet Sauvignon  
Merlot  
Tannat

### ORIGEM DAS UVAS

Campanha Gaúcha



### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Envio das bagas a tanques de inox
- Maceração pré-fermentativa
- Fermentação alcoólica com remontagens diárias
- Maceração pós-fermentativa
- Descube
- Clarificação espontânea
- Trásfega
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Corte
- Amadurecimento em barricas de carvalho francês durante 12 meses
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 14% vol. | AÇÚCARES 2,6 g/l | pH 3,58 | ACIDEZ TOTAL 82 meq/l

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Vivaz coloração rubi
- **Olfato:** Aromas de frutos do bosque maduros, como amora, cereja e morango, além de notas cacau, especiarias e pimenta-preta
- **Paladar:** Estruturado, com taninos aveludados, acidez equilibrada e final de boca complexo

### SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos maturados  
Massas com molhos condimentados  
Carnes vermelhas e de caça

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!  
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

*Gregório Salton, enólogo*