

Características Técnicas

SALTON CLASSIC CABERNET FRANC



produto Salton Classic Cabernet Franc
Vinho Fino Tinto Seco

composição Cabernet Franc

origem das videiras Brasil

localização dos vinhedos Campanha Gaúcha

solo Arenoso com grande profundidade.

altitude média dos vinhedos 350m acima do nível do mar

safra 2015

elaboração Adição de leveduras selecionadas. Temperatura de fermentação 28°C. Tempo de fermentação: 15 dias. Leve passagem por barricas de 225 litros de carvalho meio tostado norte-americano.

análise organoléptica Límpido, de coloração roxo vivo, com aromas que lembram frutas vermelhas (amora, framboesa, mirtilo) especiarias, ameixas-passas, eucalipto e nozes. Seu sabor é fresco e maduro, de média permanência no paladar.

gradação alcoólica 13,3% vol.

volume 750ml

acompanhamentos ideais Carnes vermelhas e de caça, massa com molhos vermelhos e queijos curtidos.

temperatura ideal de serviço 14° a 16°C