

Características Técnicas

SALTON CLASSIC CABERNET SAUVIGNON



produto

Salton Classic Cabernet Sauvignon
Vinho Fino Tinto Seco

composição

Cabernet Sauvignon

terroir

Serra Gaúcha

safra

2015

elaboração

- Desengace dos cachos;
- Leve esmagamento dos grãos;
- Acondicionamento do mosto em tanques;
- Adição de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica a temperaturas em torno de 25°C;
- Descube;
- Centrifugação;
- Estabilização;
- Filtração;
- Engarrafamento.

análise organoléptica

Límpido, com coloração roxa, como amora madura. *Bouquet* complexo: frutos vermelhos, especiarias, uva passa, pimentão verde, eucalipto e violetas. Excelente permanência do sabor.

dados analíticos

Álcool: 13% vol.
Açúcares: 4 g/l
Acidez total: 65,5 meq/l
pH: 3,71
Volume: 750 ml e 375 ml

sugestões de harmonização

Carnes vermelhas e de caça, massas com molhos vermelhos e queijos curtidos.

temperatura ideal de serviço

14° a 16°C

*Siga as suas preferências!
Explore novas harmonizações!*

VINÍCOLA
SALTON
www.salton.com.br