

# Características Técnicas

SALTON DESEJO 2012



**produto** Salton Desejo  
Vinho Fino Tinto Seco

**composição** 100% Merlot

**terroir** Serra Gaúcha e Campanha Gaúcha

**safra** 2012

**elaboração** Após a seleção de cachos, a uva é desengaçada para iniciar o processo de maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas, intensificando assim a extração de compostos polifenólicos. Logo, a fermentação alcoólica é iniciada com a adição de leveduras selecionadas, estendendo-se por, aproximadamente, dez dias. Uma vez finalizada tal etapa, é realizada a clarificação espontânea, seguida de uma trasfega para incitar o início espontâneo da fermentação malolática. Posteriormente, é definido o corte entre vinhos Merlot das duas regiões vitivinícolas, o qual é conduzido a barricas novas de carvalho francês e norte-americano, em iguais proporções, para o amadurecimento durante doze meses. Concluído este período, o produto é estabilizado, filtrado e engarrafado. Finalmente, as garrafas permanecem evoluindo nas caves da vinícola por, pelo menos, doze meses.

## **análise organoléptica**

Visual: Límpido, brilhante e de vivaz coloração rubi.

Olfato: Notas de pequenas frutas vermelhas e negras em compota, como cereja, amora e framboesa, além de aromas de especiarias, eucalipto e frutos secos.

Paladar: De ataque delicado, acidez equilibrada com taninos redondos e retrogosto marcado por sutis notas oriundas da passagem por barricas.

**dados analíticos** Alcool: 13% vol.  
Açúcares: 3,1 g/l  
Acidez total: 70,9 meq/l  
pH: 3,53

**temperatura ideal de serviço** 16° a 18°C

## **acompanhamentos ideais**

Queijos semiduros  
Risotos condimentados  
Massas com molho de tomates  
Carnes vermelhas

**Siga as suas preferências!  
Explore novas harmonizações!**

VINÍCOLA  
**SALTON**  
[www.salton.com.br](http://www.salton.com.br)