

Características Técnicas

SALTON INTENSO LICOROSO



produto

Salton Intenso Licoroso
Vinho Branco Licoroso Doce

composição

Chardonnay

terroir

Serra Gaúcha

solo

Pouco profundo e rico em material orgânico.

altitude média dos vinhedos

640m acima do nível do mar

elaboração

Uma vez iniciada a fermentação alcoólica do mosto, a mesma, em momento adequado, é interrompida pelo agregado de álcool vínico. O produto alcoolizado é enviado a barricas de carvalho de segundo uso, onde é envelhecido pelo método de solera.

Tal método consiste em empilhar barris de forma que os vinhos mais antigos fiquem embaixo, e os mais novos no topo. Uma porção do vinho dos barris mais antigos é retirada e engarrafada. A parte utilizada é repostada com vinho dos barris imediatamente acima, e assim sucessivamente. Finalmente, o barril do topo é completado com vinho novo.

análise organoléptica

Brilhante coloração amarelo dourado. Aromas de mel, baunilha, chocolate e flores cítricas, além de notas de carvalho. Sabor intenso e prolongado, com marcadas notas aromáticas e um agradável equilíbrio entre o dulçor e a acidez.

sugestões de harmonização

Sobremesas, especialmente as com cremes, queijos roquefort e gorgonzola, e *Foie gras*.

dados analíticos

Álcool: 15% vol.
Açúcares: 160 g/l
Acidez total: 85 meq/l
pH: 3,31

volume

500ml

temperatura ideal de serviço

6° a 8°C