

Características Técnicas

SALTON CLASSIC MALBEC



produto

Salton Classic Malbec
Vinho Fino Tinto Seco

variedade

100% Malbec

safr

2015

região

Mendoza, Argentina

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;
- Filtração;
- Estabilização;
- Engarrafamento.

análise organoléptica

Brilhante, com matizes violáceos em sua coloração. Seus aromas são dominados pela fruta, expressando marcadas notas de ameixas maduras e geleia de ameixa, além de marmelada, figos secos e uvas passas. Em boca, é de textura aveludada, com uma sutil acidez e taninos sedosos.

dados analíticos

Álcool: 13% vol.
Açúcares: 3 g/l
Acidez total: 70 meq/l
pH: 3,70
Volume: 750 ml

sugestões de harmonização

Empanadas de carne
Queijos de pasta dura
Carnes vermelhas assadas
Massas com molhos de tomate

SIGA SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

VINÍCOLA
SALTON
www.salton.com.br