

Características Técnicas

SALTON CLASSIC MERLOT



produto Salton Classic Merlot
Vinho Fino Tinto Seco

composição Merlot

origem das videiras Brasil

localização dos vinhedos Serra Gaúcha

solo Solos de montanha, pedregosos. Argiloso e pobre em material orgânico.

altitude média dos vinhedos 750m acima do nível do mar

elaboração Após a extração do engaço, as uvas são esmagadas, fermentadas e maceradas com fermentos selecionados, por um período de até 15 dias. Depois disso, passa um estágio em tanques de aço inox e leve permanência em barricas de carvalho norte-americanas de 225 litros.

análise organoléptica Vinho límpido, com uma coloração roxa intensa com aromas finos de frutas vermelhas, compota, baunilha, eucalipto e amêndoas. Seus taninos são macios, sedosos, com excelente capacidade de permanência do seu sabor na boca.

graduação alcoólica 13% vol.

volume 750ml ou 375ml

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

temperatura ideal de serviço 14° a 16°C.