

# Características Técnicas

SALTON PARADOXO PINOT NOIR



## *produto*

Salton Paradoxo Pinot Noir  
Vinho Fino Tinto Seco

## *composição*

Pinot Noir

## *terroir*

Campanha Gaúcha

## *safra*

2014

## *elaboração*

Após a separação do cabinho a uva é conduzida a um tanque de inox onde é realizada uma maceração fria entre 10 a 12°C por cinco dias. Passando este tempo a uva é prensada e o mosto continua a fermentação em barricas de carvalho francês de 225 litros. Com uma clarificação espontânea o vinho permanece nas barricas por 1 ano. Após este tempo o vinho é engarrafado.

## *análise organoléptica*

Vinho de uma coloração roxo claro com aromas de especiarias, tostado, framboesa, morango, amoras, nozes, café e chocolate. Seu sabor é levemente ácido com taninos suaves;

## *dados analíticos*

Álcool: 13,5% vol.  
Volume: 750ml  
Açúcares: 3,16 g/l  
Acidez total: 66,8 meq/l  
pH: 3,44

## *sugestões de harmonização*

Carne magra, em especial frango, caça, peixes de rio, salmão, truta, queijos brancos (Camenbert e Brie), pizzas e massas com molho suave.

*Siga as suas preferências!  
Explore novas harmonizações!*

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