

CHALISE

SALTON CLASSIC CABERNET FRANC

Vino Fino Tinto Seco



COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Cabernet Franc

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Adición de levaduras seleccionadas. Temperatura de fermentación 28°C. Tiempo de fermentación 15 días. Leve pasaje por barricas de 225 litros de roble medio tostado norte-americano.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 12,5% vol. | AZÚCARES 3,60 g/l | ACIDEZ TOTAL 80,87 meq/l | pH 3,50

*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Límpido de coloración morado vivo.
- **Olfato:** Aromas que recuerdan frutas rojas (frutilla, mirtilo, mora, frambuesa) especiarias, ciruelas pasas, eucalipto y nueces.
- **Paladar:** Su sabor es fresco y maduro, de media permanencia en el paladar.

Sugerencias de Maridaje

Carnes rojas, de caza, pasta boloñesa y quesos curtidos.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo