

# 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 3,60g/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 passas, 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