

CHALISE

SALTON CLASSIC CABERNET SAUVIGNON

Vino Fino Tinto Seco



COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Cabernet Sauvignon

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Una vez terminada la extracción del bagazo, las uvas son aplastadas, fermentadas y maceradas con levaduras seleccionadas. La fermentación alcohólica ocurre hacia temperaturas alrededor de 25°C. Después de eso, hay el descube, la centrifugación, estabilización, filtración y al final el embotellamiento.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 12,5% vol. | AZÚCARES 3,85g/l | ACIDEZ TOTAL 73,42 meq/l | pH 3,61
*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Coloración morado, límpido y profundo.
- **Olfato:** Aromas de frutas rojas y negras, como ciruela, mora y grosella, además de notas de pimienta negra y pimienta verde.
- **Paladar:** Su sabor es persistente, con taninos redondos y acidez equilibrada.

Sugerencias de Maridaje

Quesos maduros, carnes rojas asadas y pastas con salsas cremosas.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo