

# CHALISE

## SALTON CLASSIC MERLOT

Vino Fino Tinto Seco



### COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Merlot

### 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, por un período de hasta 15 días. Después de eso, pasa un tiempo en tanques de acero inoxidable y un leve periodo de tiempo en barricas de roble norteamericanas de 225 litros.

### DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 12,5% vol. | AZÚCARES 3,97 g/l | ACIDEZ TOTAL 73,19 meq/l | pH 3,57

\*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Coloración morado rubí, con mantrices violáceas.
- **Olfato:** Aroma de frutas silvestres, mora, frambuesa chocolate y nueces.
- **Paladar:** Su sabor es tierno y agradable con taninos suaves excelente equilibrio y permanencia de sabor.

### Sugerencias de Maridaje

Carnes rojas, de caza, quesos fuertes, pasta con salsa boloñesa.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!  
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

*Gregório Salton, enólogo*