

# CHALISE

## SALTON CLASSIC TANNAT

Vino Fino Tinto Seco



### COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Tannat

### ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha



### PROCESO DE VINIFICACIÓN

Después de la extracción del tallo, la uva es aplastada y fermentada con levaduras seleccionadas, este proceso dura 10 días y se realiza en tanques de acero inoxidable con temperatura controlada a un máximo 25°C. El vino posee leve pasaje por barricas de roble norte-americanas de 225 litros.

### DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 12,5% vol. | AZÚCARES 3,85 g/l | ACIDEZ TOTAL 7,342 meq/l | pH 3,61  
\*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Coloración morado púrpuro intenso (moras maduras).
- **Olfato:** Se suman aromas de humo, chocolate, ciruelas negras secas, vainilla y mirtilo.
- **Paladar:** Tierno equilibrado, con mucho cuerpo y excelente permanencia de sabor en la boca, retrogusto pronunciado de chocolate y hierbas.

### Sugerencias de Maridaje

Carnes rojas, caza de cerdo, muslos de pato e ganso, pastas y quesos fuertes.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!  
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

*Gregório Salton, enólogo*