



## SALTON DESEJO

Vino Fino Tinto Seco

### COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Merlot

### ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha y  
Campanha Gaúcha



### PROCESO DE VINIFICACIÓN

Después de la selección de los racimos, la uva es despalillada para iniciar el proceso de maceración pre fermentativo a bajas temperaturas intensificando así la extracción de compuestos polifenoles. Luego, la fermentación alcohólica es iniciada con la adición de levaduras seleccionadas extendiéndose por aproximadamente, diez días. Una vez finalizada tal etapa, es realizada la clarificación espontánea seguida de un trasiego para dar inicio a la fermentación maloláctica. Posteriormente, es definido el corte entre vinos Merlot de las dos regiones vitivinícolas, el cual es conducido a barricas nuevas de roble francés y norteamericanos, en iguales proporciones, para la maduración durante doce meses. Concluido este período, el producto es estabilizado, filtrado y embotellado. Finalmente, las botellas permanecen evolucionando en las bodegas de la vinícola por lo menos doce meses.

### DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 13% vol. | AZÚCARES 1,91g/l | ACIDEZ TOTAL 84,55 meq/l | pH 3,29

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

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Límpido, brillante y de vivaz coloración rubí.
- **Olfato:** Notas de pequeñas frutas rojas y negras en compotas como ciruela, mora y frambuesa además de aromas de especias, eucalipto y frutos secos.
- **Paladar:** De ataque delicado, acidez equilibrada con taninos redondos y retrogusto marcado por sutiles notas oriundas del pasaje por barricas.

### Sugerencias de Maridaje

Quesos semiduros, risottos condimentados, pasta con salsa de tomates, carnes rojas.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!  
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

*Gregório Salton, enólogo*